

REGISTER *PÂTISSERIE* BAHASA PRANCIS

SKRIPSI

Diajukan kepada Fakultas Bahasa dan Seni
Universitas Negeri Yogyakarta
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
guna Memperoleh Gelar
Sarjana Pendidikan



oleh
Dita Rahayu Dwiastuti
NIM 11204244002

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BAHASA PERANCIS
FAKULTAS BAHASA DAN SENI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS BAHASA DAN SENI
JURUSAN PENDIDIKAN BAHASA PRANCIS
Jalan Colombo Nomor 1 Yogyakarta 55281
Telepon (0274) 550843, 548207 pesawat 236, Fax (0274) 548207
Laman: fbs.uny.ac.id E-mail: fbs@uny.ac.id

SURAT KETERANGAN PERSETUJUAN UJIAN TUGAS AKHIR

FRM/FBS/18-01
10 Jan 2011

Yang bertanda tangan di bawah ini:

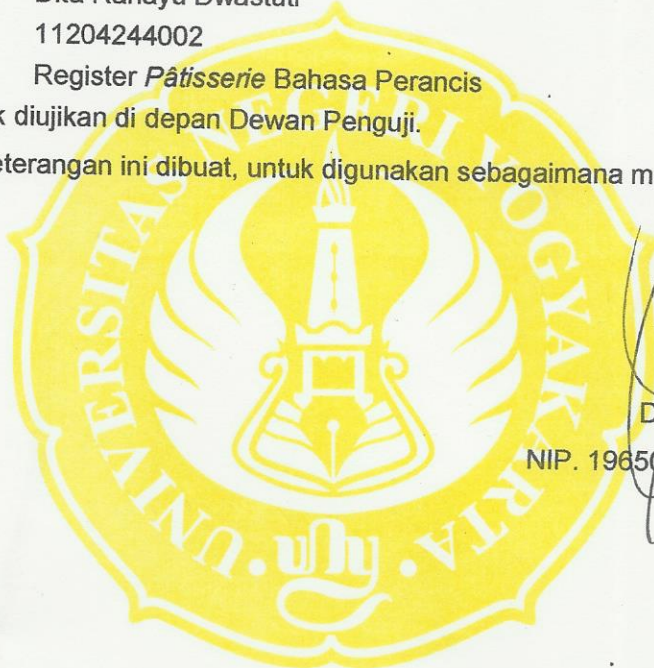
Nama : Drs. Rohali, M.Hum.
NIP. : 19650808 199303 1 014

sebagai pembimbing I,

menerangkan bahwa Tugas Akhir mahasiswa:

Nama : Dita Rahayu Dwastuti
No. Mhs. : 11204244002
Judul TA : Register *Pâtisserie* Bahasa Perancis
sudah layak untuk diujikan di depan Dewan Penguji.

Demikian surat keterangan ini dibuat, untuk digunakan sebagaimana mestinya.



Pembimbing

Drs. Rohali, M.Hum.

NIP. 19650808 199303 1 014

PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul *Register Pâtisserie Bahasa Prancis* ini telah dipertahankan didepan Dewan Penguji pada 11 Maret 2016 dan dinyatakan lulus.

DEWAN PENGUJI

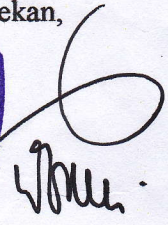
Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dra. Alice Armini, M. Hum	Ketua Penguji		18 April 2016
Nuning Catur Sri Wilujeng, M. A	Sekretaris Penguji		7 April 2016
Dra. Siti Perdi Rahayu, M. Hum	Penguji I		7 April 2016
Drs. Rohali, M. Hum	Penguji II		4 April 2016

Yogyakarta,

April 2016

Fakultas Bahasa dan Seni
Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan,




Dr. Widyastuti Purbarini, M. A
NIP/19610524 199001 2 001

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Dita Rahayu Dwiastuti

NIM : 11204244002

Program Studi : Pendidikan Bahasa Perancis

Fakultas : Bahasa dan Seni Universitas Negeri Yogyakarta

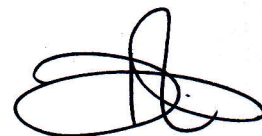
(FBS-UNY)

Menyatakan bahwa karya ini adalah hasil dari pekerjaan saya sendiri. Sepanjang sepengetahuan saya, karya ilmiah ini tidak berisi materi yang ditulis oleh orang lain, kecuali pada bagian-bagian tertentu yang saya ambil sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata cara penulisan karya ilmiah yang lazim.

Apabila terbukti bahwa pernyataan ini tidak benar, sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.

Yogyakarta, 11 Februari 2016

Penulis,



Dita Rahayu Dwiastuti

NIM. 11204244002

MOTTO

Anything is possible so find the dream inside of you. –Mickey Mouse

Your talent makes you who you are. You should be proud of it. –Tinker Bell (Disney Fairies)

Sungguh, bersama kesukaran itu pasti ada kemudahan. (Q.S 94: 5)

PERSEMBAHAN

Daripada mempersembahkan, saya lebih memilih berterimakasih. Maka, saya berterimakasih kepada Bapak, Ibuk, Mas Wahyu, dan Abang Dudi untuk waktu, tenaga, doa, dan materi.

Tidak lupa terimakasih juga untuk semua teman-teman yang telah membantu dan mendukung.

KATA PENGANTAR

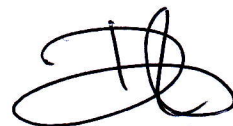
Puji syukur saya panjatkan ke hadirat Allah SWT yang atas berkat, hidayah, dan inayahNya saya berhasil menyelesaikan skripsi ini guna memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar sarjana pendidikan. Oleh karena itu, saya mengucapkan terima kasih kepada Rektor Universitas Negeri Yogyakarta, Dekan Fakultas Bahasa dan Seni, dan Ketua Jurusan Pendidikan Bahasa Prancis yang telah memberikan berbagai kemudahan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Terimakasih juga saya sampaikan kepada Drs. Siti Perdi Rahayu, M. Hum sebagai Dosen Penasehat Akademik. Rasa hormat dan terimakasih saya sampaikan pula kepada Bapak Drs. Rohali, M. Hum selaku pembimbing yang telah berkenan meluangkan waktu untuk membimbing penulisan skripsi ini hingga selesai. Rasa terima kasih juga saya ucapkan kepada segenap dosen Jurusan Pendidikan Bahasa Prancis yang telah mendidik, mengajar dan memberikan ilmunya selama perkuliahan. Kemudian untuk administrasi Jurusan Pendidikan Bahasa Prancis juga saya sampaikan terima kasih atas bantuannya.

Kepada pihak-pihak tertentu yang telah membantu dalam penulisan skripsi ini, saya ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 11 Februari 2016

Penulis,



Dita Rahayu Dwiastuti
NIM. 11204244002

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
PERSETUJUAN	ii
PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR SINGKATAN	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
EXTRAIT	xv
 BAB I PENDAHULUAN	 1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan	5
F. Manfaat	5
 BAB II KAJIAN TEORI	 6
A. Variasi Bahasa	6
B. Register	10
C. Kategori Leksikal	12
1. <i>Les Mots Variables</i>	13
2. <i>Les Mots Invariables</i>	16
D. Leksem, Kata, dan Leksikon	19

E. Makna	21
1. Jenis Makna	21
2. Analisis Komponen Makna	23
F. Komponen Tutur	24
G. <i>Pâtisserie</i>	25
1. Pengertian <i>pâtisserie</i>	25
2. Jenis-jenis <i>pâtisserie</i>	26
3. Bagian-bagian <i>pâtisserie</i>	29
H. Register <i>Pâtisserie</i>	30
 BAB III METODE PENELITIAN	 32
A. Subjek dan Objek Penelitian	32
B. Data dan Sumber Data	32
C. Teknik dan Metode Pengumpulan Data	33
D. Metode dan Teknik Analisis Data	36
E. Validitas dan Realibilitas	38
1. Validitas	38
2. Realibilitas	39
 BAB IV REGISTER <i>PÂTISSERIE</i> BAHASA PERANCIS	 40
A. Register <i>Pâtisserie</i> Alat dan Bahan	40
1. Register <i>Pâtisserie</i> Alat Penyaring	40
a. <i>Chinois</i>	40
b. <i>Tamis</i>	42
2. Register <i>Pâtisserie</i> Alat Pembakaran	43
a. <i>Four</i>	43
3. Register <i>Pâtisserie</i> Alat Pengocok	44
a. <i>Fouet</i>	44
4. Register <i>Pâtisserie</i> Bahan Olahan	46
a. <i>Appareil</i>	46
b. <i>Gelée de Cléménine</i>	48
B. Register <i>Pâtisserie</i> Proses dan Teknik Pembuatan	49
1. Register <i>Pâtisserie</i> Teknik Pengolesan	49
a. <i>Beurrer</i>	49
b. <i>Dorer</i>	51
2. Register <i>Pâtisserie</i> Teknik Pengocokan	52
a. <i>Blanchir</i>	52

b. <i>Fouetter</i>	53
3. Register <i>Pâtisserie</i> Teknik Penaburan	55
a. <i>Fariner</i>	55
b. <i>Saupoudrer</i>	56
C. Register <i>Pâtisserie</i> Bagian Penyajian	58
1. <i>Colorer</i>	58
2. <i>Décorer</i>	59
3. <i>Garnir</i>	61
BAB V PENUTUP	63
A. Kesimpulan	63
B. Implikasi	63
C. Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	: <i>Croissant</i>	27
Gambar 2	: <i>Crème Brûlée</i>	28
Gambar 3	: <i>Éclair</i>	28
Gambar 4	: <i>Glace</i>	29
Gambar 5	: <i>Crêpe</i>	30
Gambar 6	: <i>Chinois</i>	41
Gambar 7	: <i>Tamis</i>	43
Gambar 8	: <i>Four</i>	44
Gambar 9	: <i>Fouet</i>	45
Gambar 10	: <i>Fouet Électrique</i>	46
Gambar 11	: <i>Appareil</i>	47
Gambar 12	: <i>Gelée de clémentine</i>	49
Gambar 13	: <i>Beurrer</i>	51
Gambar 14	: <i>Dorer</i>	52
Gambar 15	: <i>Blanchir</i>	53
Gambar 16	: <i>Fouetter</i>	55
Gambar 17	: <i>Fariner</i>	56
Gambar 18	: <i>Saupoudrer</i>	57
Gambar 19	: <i>Colorer</i>	59
Gambar 20	: <i>Décorer</i>	60
Gambar 21	: <i>Garnir</i>	62

DAFTAR SINGKATAN

SBLC	: Simak Bebas Libat Cakap
BUL	: Bagi Unsur Langsung
TBM	: Teknik Baca Markah
PUP	: Pilah Unsur Penentu
HBS	: Hubung Banding Menyamakan
P ₁ , P ₂ , P...	: <i>Participant</i> (penutur, mitra tutur)
A ₁	: <i>Action</i>
R	: <i>Raison</i>
A ₂	: <i>Agents</i>
N	: <i>Norme</i>

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	: Tabel Data	67
Lampiran 2	: <i>Résumé</i>	85
Lampiran 3	: Resep <i>Pâtisserie</i>	95

REGISTER *PÂTISSERIE* BAHASA PRANCIS

Oleh: Dita Rahayu Dwiastuti

NIM: 11204244002

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan kategori leksikal register *pâtisserie* bahasa Prancis dan mendeskripsikan makna kontekstual register *pâtisserie*. Subjek pada penelitian ini adalah kata, frasa, dan kalimat dalam bidang *pâtisserie* www.journaldesfemmes.com. Objek pada penelitian ini adalah kata dan frasa yang merupakan register *pâtisserie* bahasa Prancis yang terdapat di dalam situs www.journaldesfemmes.com.

Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan metode simak dengan teknik catat. Untuk mengklasifikasikan kategori leksikal digunakan teknik baca markah. Makna kontekstual dianalisis menggunakan teknik hubungan banding menyamakan (HBS). Validitas ditentukan berdasarkan validitas semantik. Reliabilitas penelitian ini menggunakan *expert-jugement*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kategori leksikal register *pâtisserie* bahasa Prancis pada situs www.journaldesfemmes.com adalah kategori nomina, verba, dan ajektiva. Register *pâtisserie* yang terdapat di dalam penelitian ini mengandung makna kontekstual, yang terbagi ke dalam kelompok (1) alat dan bahan seperti register *chinois* yang bermakna sebuah alat penyaringan zat cair berbentuk kerucut dengan penekan yang terbuat dari kayu, (2) teknik dan proses pembuatan, misalnya *blanchir* dan *fouetter* yang bermakna mengocok atau mencampur adonan, (3) penyajian seperti *décorer* yang bermakna menghias kue.

Kata kunci: register, *pâtisserie*, kategori leksikal, makna kontekstual

LE REGISTRE DE LA PÂTISSERIE

Par: Dita Rahayu Dwiastuti
NIM 11204244002

EXTRAIT

Cette recherche a pour but de décrire les catégories lexicales et les sens contextuels du registre de la pâtisserie. Les sujets de cette recherche sont les mots, les syntagmes, et les phrases dans la pâtisserie www.journaldesfemmes.com. Les objets de cette recherche sont les mots, les syntagmes et les phrases qui sont inclus dans le registre de la pâtisserie dans le site www.journaldesfemmes.com.

Les données sont collectées en utilisant la méthode de lire attentivement en appliquant la technique de notation. On analyse la catégorie lexicale en utilisant la technique de la lecture de marque. Le sens contextuel est analysé en appliquant la technique de comparer l'élément identique. La validité de la recherche est basée par la validité sémantique. La fiabilité de la recherche est examinée par l'*expert judgement*.

Les résultats de cette recherche montrent que les catégories lexicales des registres de la pâtisserie dans le site www.journaldesfemmes.com sont la catégorie du nom, du verbe, et de l'adjectif. Ces registres ont des sens contextuels qui sont divisés en trois groupes, ainsi que (1) l'équipement et l'ingrédient, par exemple «chinois», c'est une passoire très fins en forme de cône avec le pilon de bois; (2) la technique et le procès de cuire, par exemple «blanchir» et «fouetter» qui a le sens "mixer ou mélanger" (3) la présentation par exemple «décorer» qui a le sens "décorer quelque chose sur les gâteaux".

Mots-clés: registre, pâtisserie, la catégorie lexicale, le sens contextuel

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Bahasa adalah suatu sistem simbol lisan yang arbitrer yang dipakai oleh anggota suatu masyarakat bahasa untuk berkomunikasi dan berinteraksi antar sesamanya, berlandaskan pada budaya yang mereka miliki bersama (Dardjowidjojo, 2005:16). Dalam kehidupan sosial, bahasa digunakan pada berbagai kelompok masyarakat di berbagai suku bangsa. Hal ini menyebabkan munculnya beragam bahasa, baik bahasa nasional maupun bahasa daerah. Selain pada kelompok suku bangsa, bahasa juga dapat muncul pada berbagai kelompok bidang keilmuan. Pada kelompok bidang keilmuan, bahasa muncul sebagai akibat adanya perbedaan penggunaan pada setiap bidang keilmuan.

Manusia sebagai makhluk sosial hidup pada berbagai bidang keilmuan, kegiatan, maupun profesi untuk saling memenuhi kebutuhan hidup satu sama lain. Misalnya, seorang anak belajar di sekolah untuk memenuhi kebutuhan pendidikannya, seorang pria dewasa bekerja di bidang kedokteran untuk memenuhi kebutuhan kesehatan manusia lain dan untuk mendapat penghasilan untuk memenuhi kebutuhan *financial*-nya. Pada proses belajar mengajar di sekolah antara seorang anak sebagai siswa dan guru tentu diperlukan bahasa sebagai alat komunikasinya agar siswa dapat memahami pelajaran yang disampaikan oleh guru. Begitu pula seorang dokter, ia memerlukan bahasa sebagai alat komunikasi untuk menyampaikan hasil

pemeriksaan kepada pasiennya. Contoh tersebut menjelaskan bahwa bahasa merupakan alat komunikasi utama yang digunakan pada setiap bidang keilmuan, kegiatan, maupun profesi.

Pada setiap bidang keilmuan terdapat sejumlah leksikon-leksikon khusus yang mungkin hanya digunakan pada satu bidang keilmuan saja. Apabila terdapat sebuah leksikon yang dijumpai pada beberapa bidang keilmuan memungkinkan adanya kesamaan leksikon namun memiliki makna yang berbeda. Sebagai contoh adalah leksikon *draw* antara bidang olahraga dan seni. Leksikon *draw* pada bidang olahraga bermakna skor seri atau seimbang antar pemain atau regu yang bertanding, sementara pada bidang seni leksikon *draw* bermakna melukis.

Penelitian ini membahas salah satu cabang dari bidang keilmuan gastronomi, yaitu *pâtisserie*. *Pâtisserie* merupakan bidang keilmuan yang mempelajari tentang alat dan bahan serta teknik dan proses pembuatan kue yang berasal dari negara Prancis yang juga merupakan jenis *pâtisserie continentale*. *Pâtisserie continentale* merupakan bidang *pâtisserie* yang berasal dari Eropa. Bidang *pâtisserie* meliputi tahapan persiapan (*présentation*), proses pembuatan (*cuisson*), dan penyajian (*présentation*).

Sebagai salah satu bidang keilmuan, bidang *pâtisserie* diduga memiliki sejumlah leksikon-leksikon khusus yang hanya digunakan pada bidang *pâtisserie* saja. Leksikon-leksikon khusus tersebut kemudian disebut sebagai register *pâtisserie*. Register merupakan salah satu jenis variasi bahasa, Soeparno (2002: 71) menjelaskan bahwa variasi bahasa adalah keanekaragaman bahasa yang disebabkan oleh faktor

tertentu. Pada penelitian ini, faktor tertentu yang dimaksud adalah faktor penggunaan oleh anggota masyarakat bidang *pâtisserie* yang berkomunikasi satu sama lain pada bidang yang sama. Kemudian dapat dipahami bahwa register *pâtisserie* merupakan sejumlah leksikon-leksikon khusus pada bidang *pâtisserie* dan hanya digunakan oleh masyarakat pada bidang *pâtisserie* saja.

Leksikon-leksikon khusus pada bidang *pâtisserie* memungkinkan adanya keberagaman kategori leksikal. Misalnya, leksikon-leksikon yang merupakan alat dan bahan bisa merupakan kategori leksikal nomina, kemudian leksikon-leksikon yang merupakan teknik dan proses pembuatan bisa merupakan verba dan adjektiva. Adanya dugaan tentang keberagaman kategori leksikal membuat peneliti tertarik untuk meneliti tentang kategori leksikal register *pâtisserie* bahasa Prancis.

Selain adanya kategori leksikal, leksikon-leksikon pada bidang *pâtisserie* juga mungkin memiliki makna yang berbeda dari makna leksikal. Perbedaan makna tersebut dapat dilihat melalui konteks kalimat, Chaer (2007: 119) menyatakan bahwa makna kontekstual adalah makna yang digunakan dalam konteks kalimat. Dengan adanya konteks kalimat dapat menunjukkan bahwa sebuah istilah yang sama dapat memiliki makna yang berbeda dari konteks kalimat yang lain. Pada bidang *pâtisserie* mungkin terdapat sejumlah istilah yang sama dengan istilah pada bidang lain, namun istilah pada bidang yang berbeda tersebut dapat memiliki makna yang berbeda pula. Hal tersebut membuat peneliti tertarik untuk meneliti tentang makna kontekstual register *pâtisserie* dalam bahasa Prancis.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, didapatkan identifikasi masalah sebagai berikut:

1. bahasa digunakan sebagai alat komunikasi pada berbagai bidang keilmuan,
2. bidang *Pâtisserie* merupakan salah satu bidang keilmuan,
3. terdapat banyak leksikon-leksikon khusus yang merupakan register *pâtisserie* bahasa Prancis,
4. terdapat kategori leksikal yang beragam pada register *pâtisserie* bahasa Prancis,
5. terdapat makna kontekstual pada register *pâtisserie* bahasa Prancis.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas peneliti menyadari bahwa tidak semua masalah dapat diteliti. Maka, peneliti membatasi masalah sebagai berikut:

1. kategori leksikal register *pâtisserie* bahasa Prancis,
2. makna kontekstual register *pâtisserie* bahasa Prancis.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah di atas, maka dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. bagaimanakah kategori leksikal yang terdapat pada register *pâtisserie* bahasa Prancis?
2. bagaimanakah makna leksikon-leksikon khusus yang merupakan register *pâtisserie* bahasa Prancis?

E. Tujuan penelitian

Penelitian ini memiliki tujuan untuk:

1. mendeskripsikan kategori leksikal yang terdapat pada register *pâtisserie* bahasa Prancis.
2. mendeskripsikan makna kontekstual leksikon-leksikon khusus yang merupakan register *pâtisserie* bahasa Prancis?

F. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat. Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah dapat menambah wawasan seputar bidang *pâtisserie*. Penelitian ini juga diharapkan dapat menambah pengetahuan pembaca tentang leksikon-leksikon khusus yang terdapat pada bidang *pâtisserie* yang disebut sebagai register *pâtisserie*.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Variasi Bahasa

Variasi bahasa merupakan salah satu cabang ilmu sosiolinguistik yang mempelajari tentang keragaman bahasa. Variasi bahasa muncul karena adanya masyarakat yang bervariasi. Masyarakat yang bervariasi dapat dilihat baik dari suku bangsa maupun bidang keilmuan, kegiatan, dan profesi. Selanjutnya Abdul Chaer (2004: 80-96) menjelaskan berdasarkan penggunaannya, sebagai berikut:

1. Variasi Bahasa dari Segi Penutur

Variasi dari segi penutur terbagi dalam 5 variasi yaitu, idiolek, dialek, kronolek, dan sosiolek. Masing-masing memiliki latar belakang kelompok penutur yang berbeda. Perbedaan tersebut terjadi berdasarkan tempat, lingkungan, dan situasi yang dialami oleh penutur. Perbedaan tersebut yang membuat penutur mudah dikenali sekaligus menjadi identitas atau ciri-ciri seorang atau sekelompok penutur.

Idiolek merupakan variasi bahasa yang bersifat perseorangan berkenaan dengan warna suara, pilihan kata, gaya bahasa, dan susunan kalimat. Warna suara menjadi pembeda utama yang menunjukkan idiolek tiap individu. Sebagai contoh kita dapat membedakan apakah penutur seorang laki-laki atau perempuan hanya dengan mendengar suaranya. Hal tersebut disebabkan laki-laki dan perempuan memiliki warna suara yang berbeda.

Dialek adalah variasi bahasa dari sekelompok penutur yang jumlahnya relatif dan berada pada satu tempat, wilayah, atau area tertentu. Meskipun setiap individu dalam sekelompok penutur tersebut memiliki idioleknya masing-masing, namun mereka juga memiliki satu ciri-ciri yang sama yang menunjukkan bahwa mereka berada pada satu dialek. Misalnya pada bahasa Jawa terdapat beberapa dialek, seperti Banyumasan, Solo, dan Surabaya. Dialek tersebut yang memudahkan identitas berupa daerah asal penutur mudah dikenali.

Kronolek adalah variasi bahasa yang digunakan oleh kelompok sosial pada masa tertentu. Pada bahasa Indonesia, kronolek akan terlihat jelas antara penutur pada era tahun 1950-an dengan penutur tahun 2000-an. Pada masing-masing era tersebut terdapat perbedaan baik dari segi lafal, ejaan, morfologi, maupun sintaksis.

2. Variasi dari Segi Pemakaian

Variasi bahasa dari segi pemakaian lebih lazim disebut sebagai register. Penggunaan variasi bahasa dari segi pemakaian lebih beragam dari variasi dari segi penutur, hal ini didasarkan pada jenis pekerjaan, penggunaan, kebutuhan, gaya, dan tingkat keformalan penuturnya. Artinya variasi dari segi pemakaian dapat terjadi pada berbagai kalangan masyarakat pada berbagai bidang keilmuan, kegiatan, dan profesi.

Pada setiap bidang keilmuan akan muncul sejumlah istilah-istilah khusus sebagai variasi bahasa pada bidang keilmuan tertentu. Sebagai contoh, sejumlah istilah-istilah khusus yang digunakan di bidang *pâtisserie* mungkin tidak akan dijumpai pada bidang keilmuan yang lain. Apabila terdapat kesamaan istilah besar

kemungkinan maknanya akan berbeda. Hal tersebut dapat terjadi karena disesuaikan pada konteks masing-masing bidang keilmuan yang berbeda.

3. Variasi dari Segi Keformalan

Abdul Chaer (2004: 92-95) membagi variasi bahasa dari segi keformalan menjadi lima, yaitu:

a. Ragam Beku (*frozen*)

Ragam beku merupakan bahasa yang paling formal, dimana hanya digunakan dalam keadaan khidmat, dan upacara-upacara resmi. Ragam beku memiliki pola dan kaidah yang sudah mantap dan tidak dapat dirubah. Misalnya pada upacara peringatan hari kemerdekaan, *Master of Ceremony* hanya menggunakan bahasa resmi atau baku. Berbeda dengan *Master of Ceremony* pada acara ulang tahun seorang anak berusia 5 tahun yang menggunakan bahasa santai.

b. Ragam Resmi atau Formal

Pada dasarnya variasi bahasa ragam resmi atau formal sama dengan ragam beku, dimana penggunaannya pada situasi resmi saja. Pola dan kaidah-kaidah yang terdapat di dalamnya pun sudah ditetapkan secara mantap dan tidak bisa dirubah. Contoh ragam resmi atau formal dapat dilihat pada berbagai bentuk peraturan resmi yang tertulis, seperti undang-undang.

c. Ragam Ragam Usaha atau Ragam Konsultatif

Variasi bahasa pada ragam usaha atau konsultatif berorientasi pada hasil atau produksi. Ragam usaha merupakan ragam bahasa yang paling operasional. Wujud ragam usaha ini berada di antara ragam formal dan informal. Contoh penggunaan

ragam usaha adalah proses belajar mengajar dalam perkuliahan. Seorang dosen akan menggunakan ragam formal dan informal dalam waktu yang bersamaan.

d. Ragam Santai atau Ragam Kasual

Variasi bahasa pada ragam santai digunakan pada situasi santai, tidak formal, dan cenderung akrab. Misalnya dalam percakapan antar anggota keluarga dan percakapan antar teman sebaya. Kosakata yang terdapat pada ragam ini didominasi oleh unsur leksikal dialek dan unsur bahasa daerah.

e. Ragam Akrab atau Ragam Intim

Variasi bahasa pada ragam akrab atau intim digunakan oleh penutur yang memiliki hubungan dekat atau akrab dengan mitra tutur. Ragam akrab atau intim memiliki kemiripan dengan ragam santai atau kasual, yaitu sama-sama menggunakan bahasa yang tidak formal. Penggunaan ragam akrab atau ragam beku dapat dijumpai pada percakapan antar anggota keluarga dan percakapan antar teman sebaya.

4. Variasi dari Segi Sarana

Abdul Chaer (2004: 95) menjelaskan bahwa variasi ini memperhatikan sarana yang digunakan oleh penutur untuk berkomunikasi dengan mitra tutur, baik secara lisan maupun tulisan. Yang dimaksud sarana adalah media yang digunakan, seperti telepon dan telegraf. Pada kenyataannya ragam tulis dan ragam lisan memiliki wujud struktur yang tidak sama. Pada penyampaian lisan biasanya disertai oleh ekspresi, gerak-gerik sebagai isyarat, dan intonasi penutur, sementara pada penyampaian secara tulis hal-hal tersebut tidak berlaku. Contoh komunikasi pada variasi bahasa dari segi sarana adalah penutur dan mitra tutur yang berkomunikasi melalui pesan tertulis

melalui *short message service* (SMS). Pada kegiatan komunikasi tersebut digunakan sarana berupa telepon seluler yang dilengkapi dengan fitur *short message service* (SMS).

B. Register

Register merupakan salah satu cabang ilmu sociolinguistik. Register muncul pada setiap kelompok masyarakat khusus, dikatakan khusus karena hanya terdapat pada sekelompok masyarakat yang memiliki tujuan, keperluan, dan penggunaan yang sama. Menurut Halliday (1994: 40), register merupakan konsep semantik, yang dapat didefinisikan sebagai suatu susunan makna yang dihubungkan secara khusus dengan susunan situasi tertentu dari medan, pelibat, dan sarana. Medan yang dimaksudkan dalam pengertian tersebut adalah lingkungan dimana sarana berupa bahasa yang memiliki susunan makna tertentu dan berperan untuk menjelaskan digunakan oleh pelibat, pelibat adalah penutur atau anggota masyarakat dalam lingkungan tersebut.

Halliday (1994: 56) menuturkan bahwa register sebagai ragam bahasa berdasarkan penggunaannya. Halliday menyampaikan adanya ciri-ciri register, bahwa register merupakan variasi bahasa berdasarkan penggunaannya dan ditentukan pada apa yang sedang dikerjakan sekarang, register mencerminkan keadaan sosial, dan register menyatakan hal yang berbeda, terutama dalam hal semantik, tata bahasa, dan kosakata. Berdasarkan pendapat Halliday tersebut dapat dimaknai bahwa register merupakan salah satu variasi bahasa berupa sekelompok leksikon-leksikon khusus yang memiliki makna khusus dan hanya digunakan pada bidang tertentu untuk membedakan fungsi pemakaian bahasa dengan bidang lain.

Setiap bidang profesi tertentu biasanya memiliki masing-masing register. Istilah-istilah yang terdapat dalam suatu register berfungsi untuk menjelaskan hal-hal yang berkaitan dengan bidang tertentu. Misalnya istilah-istilah khusus yang digunakan dalam bidang *pâtisserie*. Dalam buku yang sama, Halliday (1994: 56-58) berpendapat bahwa seseorang mungkin bisa hidup hanya dengan satu dialek, tapi orang tidak mungkin hidup hanya dengan satu register.

Gadet dalam Yaguello (2003: 91-152), *registres est une même personne, quelle qui soit son origine sociale, parle différemment selon la situation de communication (contexte de communication, âge du locuteur, support écrit ou oral...)*. Pendapat tersebut menyatakan bahwa register digunakan oleh kelompok sosial yang sama, dimana terdapat beragam kelompok yang memiliki situasi komunikasi yang berbeda satu sama lain. Perbedaan tersebut ditimbulkan oleh konteks komunikasi dan usia penutur baik secara tulis maupun lisan.

Abdul Chaer (2004: 90), menyatakan bahwa register yaitu pemakaian bahasa yang digunakan untuk keperluan atau bidang tertentu. Bidang yang dimaksud dapat berupa bidang jurnalistik, militer, dan ilmiah. Masing-masing bidang tersebut akan menampilkan ciri utama penggunaan kosakatanya.

Dubois (2001: 406) menyatakan bahwa *les registres de la parole sont les utilisations que chaque sujet parlant fait des niveaux de langue existant dans l'usage social d'une langue (familier, populaire, soutenu, courant, vulgaire)*, 'register merupakan penggunaan bahasa dari setiap subjek pembicaraan yang dipengaruhi oleh tingkatan bahasa yang ada di penggunaan bahasa di kehidupan sosial (percakapan

sehari-hari, ragam tidak resmi, ragam formal, semi formal (standar), ragam intim)’. Pendapat Dubois tersebut menjelaskan bahwa penggunaan bahasa di masyarakat disebabkan oleh adanya masyarakat yang heterogen berdasarkan status sosial yang dipengaruhi oleh faktor usia, pendidikan, dan bidang kegiatan.

Berdasarkan pendapat para ahli yang dijelaskan di atas, dapat dipahami bahwa pengertian register merupakan variasi bahasa berdasarkan faktor penggunaannya (*use*). Register berupa leksikon-leksikon khusus dalam suatu bidang pekerjaan tertentu dimana penuturnya memiliki keperluan dan tujuan yang sama. Hal tersebut yang menyebabkan leksikon-leksikon khusus dalam sebuah register berbeda dengan register yang lain, yaitu akibat adanya perbedaan keperluan dan tujuan.

C. Kategori Leksikal

Setiap leksikon memiliki bentuk dan ciri khusus yang berbeda dari leksikon lain. Leksikon yang memiliki bentuk dan ciri yang sama akan dikelompokkan dalam kelas yang sama, sementara leksikon yang memiliki kelas yang berbeda dari kelompok sebelumnya akan dikelompokkan ke dalam kelas yang lain. Dengan kata lain, leksikon yang memiliki bentuk dan ciri yang berbeda akan dibagi ke dalam kelas kata yang berbeda. Kelas kata tersebut selanjutnya dapat disebut sebagai kategori leksikal.

Grevisse (1993: 179-180) menyatakan bahwa kategori leksikal dibedakan dalam dua jenis, yaitu kata bervariasi (*mots variables*) dan kata tidak bervariasi (*mots invariables*). Kata bervariasi (*mots variables*) terdiri dari lima jenis, yaitu nomina (*le nom*), adjektiva (*l’adjectif*), pronomina (*le pronom*), *le déterminant* dan verba (*le*

verbe). Kata tidak bervariasi (*mots invariables*) terdiri dari lima jenis, yaitu adverbial (*l'adverbe*), preposisi (*la préposition*), konjungsi subordinasi (*la conjuction de subordination*), konjungsi koordinasi (*la conjuction de coordination*), *l'introducteur* dan *mot-phrase*.

1. Les Mots Variables

a. Nomina (*Le Nom*)

Grevisse (1993: 701) menyatakan bahwa nomina adalah kata yang mengandung jenis (*genre*) yang dapat bervariasi dalam jumlah (*nombre*) dan jenis (*genre*). Jenis (*genre*) dibagi menjadi dua, yaitu maskulin dan feminin. Dalam kalimat bahasa Prancis, nomina biasanya diiringi oleh *déterminant* yang menunjukkan identitas dari sebuah nomina. Nomina dapat menduduki posisi sebagai subjek (*sujet*), atribut (*attribute*), aposisi (*apposition*) dan objek (*complement d'objet*). Contoh:

- (1) *Montez la crème bien froide en chantilly*
'Kocok krim hingga menjadi dingin dan manis'

(www.journaldesfemmes.com/cuisine/dessert)

Pada contoh kalimat (1) di atas terdapat nomina (*la crème*) "krim susu". (*La crème*) merupakan nomina berjumlah tunggal dan berjenis feminin, hal ini ditandai oleh adanya *déterminant* 'la'. Nomina (*la crème*) pada kalimat (1) tersebut berkedudukan sebagai objek.

b. Verba (*Le Verbe*)

Menurut Grevisse (1993: 134), *verbe est un mot qui exprime, soit l'action faite ou subie par le sujet, soit l'existence ou l'état du sujet*, verba merupakan kata yang

menjelaskan perbuatan atau sesuatu yang diderita oleh subjek, keberadaan atau keadaan subjek. Dapat dikatakan bahwa verba merupakan kata yang menunjukkan perbuatan dan aksi yang dilakukan oleh subjek yang bervariasi menurut jumlah, waktu, cara, dll. Dalam tataran sintaksis verba menduduki posisi sebagai predikat.

(2) ... *tu apprend*s le japonais.
 ‘... kamu mempelajari bahasa Jepang’

(Girardet, 2002: 88)

Contoh kalimat (2) di atas memiliki verba ‘*apprend*s’ “mempelajari” yang merupakan perbuatan yang dilakukan oleh nomina berupa subjek ‘*tu*’ “kamu”, maka dalam kalimat (2) perbuatan ‘*apprend*s’ menduduki posisi sebagai predikat.

c. Adjektiva (*L’adjectif*)

Grevisse (1993: 73) menyatakan ‘*que l’adjectif est un mot que l’on joint au nom pour le qualifier ou pour le déterminer*’, bahwa adjektiva merupakan kata yang melekat pada nomina yang memberikan kualitas atau untuk menentukan bentuk nomina yang dilekatinya. Kategori ini merupakan bagian dari leksikon yang menduduki posisi sebagai kata sifat guna mengekspresikan kualitas, hubungan, dan deskriptif.

(3) *Le jeune homme boit une gorgée de la boisson aux fruits*
 ‘Seorang laki-laki muda meminum seteguk minuman rasa buah’

(Girardet, 2002: 12)

Pada contoh kalimat (3) di atas, kata ‘*jeune*’ melekat pada nomina ‘*l’homme*’. Kata ‘*jeune*’ menerangkan seorang laki-laki yang muda. Maka, dapat dikatakan bahwa ‘*jeune*’ merupakan adjektiva.

d. Pronomina (*Le Pronom*)

Grevisse (1993: 111) menyatakan '*pronom est un mot qui en général, représentent un nom, un adjectif, et une idée*', bahwa pronomina adalah kata yang secara umum menggantikan nomina, adjektiva, dan ide.

- (4) *Floriane, tu ne m'écoutes pas.*
'Floriane, kamu tak mendengarkanku.'

(Girardet, 2002: 22)

Pada contoh kalimat (4) di atas kata '*tu*' "kamu" menggantikan nomina Floriane. Maka, dapat dikatakan bahwa kata '*tu*' merupakan pronomina yang merepresentasikan nomina Floriane.

e. *Le Déterminant*

'Les déterminants sont des petits mots qui permettent de déterminer si un mot est un nom, et si ce nom est au masculin féminin, singulier, ou pluriel', bahwa *déterminant* merupakan kata-kata yang menentukan apakah kata tersebut merupakan nomina, dan apakah nomina tersebut maskulin, feminin, tunggal, atau jamak (Grevisse, 1993: 225). *Déterminant* berperan sebagai identitas bagi nomina yang menunjukkan jenis dan jumlahnya. Selanjutnya dicontohkan pada kalimat berikut.

- (5) *Écoutez le reportage!*
'Dengarkan liputannya!'

(Girardet, 2002: 143)

Pada kalimat (5) di atas *déterminant* '*le*' menunjukkan identitas nomina '*reportage*'. '*Le*' berperan menunjukkan identitas nomina '*reportage*' yang merupakan nomina berjumlah tunggal dan berjenis maskulin.

2. *Les Mots Invariables*

a. *Adverbia (L'adverb)*

Grevisse (1993: 212) menyatakan *l'adverbe est un mot invariable que l'on joint à un verbe, à un adjectif ou à un autre adverbe, pour en modifier le sens*, bahwa adverbia merupakan kata tak berubah yang bergabung pada verba, adjektiva atau adverbia lainnya, untuk mengubah maknanya. Adverbia merupakan kata yang dapat mengubah makna pada kata yang melekat dengan adverbia itu sendiri.

(6) *Terminer **heureusement** une affaire*
 'Menyelesaikan suatu perkara dengan baik'

(Farida Soemargono, 2009: 516)

Pada frasa (6) di atas kata '*heureusement*' "dengan baik" merupakan adverbia. Kata '*heureusement*' melekat pada verba '*terminer*' yang kemudian menjelaskan bahwa verba tersebut bermakna menyelesaikan dengan baik.

b. *Preposisi (La Préposition)*

'La préposition est définie comme un mot invariable qui sert ordinairement à introduire un complément, qu'il unit, par un rapport déterminé, à un mot complète' maka preposisi didefinisikan sebagai kata tak berubah yang biasanya digunakan untuk memperkenalkan pelengkap, menyatukan dengan jenis tertentu pada kata yang dilengkapinya. Preposisi merupakan kata yang tidak berubah bentuknya, biasanya terdapat di depan nomina atau kata lainnya. Preposisi berkedudukan sebagai kata yang tidak berubah-ubah yang menghubungkan unsur kalimat yang satu dengan yang lain.

- (7) *Un chauffeur **de** taxi anglais*
 ‘Seorang sopir taxi Inggris’

(Girardet, 2002: 59)

Pada frasa (7) di atas terdapat preposisi yaitu ‘*de*’. Preposisi ‘*de*’ menandai hubungan antara konstituen *un chauffeur* (yang terletak di depan preposisi) dengan frasa *taxi anglais* (yang terdapat di belakang preposisi).

c. Konjungsi subordinasi (*La Conjunction de Coordination*)

Grevisse (1993: 1535), konjungsi subordinasi adalah kata yang tetap dan tidak berubah-ubah yang berfungsi sebagai menggabungkan dua unsur kalimat berbeda menjadi bagian dari keseluruhan sebuah kalimat (induk kalimat dan anak kalimat). Kata-kata yang termasuk dalam konjungsi subordinasi antara lain, *pourquoi, lorsque, puisque, quand, quelque, si, etc.* Contoh:

- (8) *Pierre me dit **que** tu seras à Paris lundi et mardi*

‘Pierre berkata padaku bahwa kamu harus berada di Paris pada minggu dan senin’

(Girardet, 2002: 27)

Konjungsi subordinasi pada contoh kalimat (8) di atas ditunjukkan oleh kata ‘*que*’ yang berperan untuk menunjukkan adanya hubungan antara induk kalimat ‘*Pierre me dit*’ dengan anak kalimat ‘*tu seras à Paris lundi et mardi*’.

d. Konjungsi Koordinasi (*La Conjunction de Coordination*)

Konjungsi koordinasi merupakan kata yang tetap dan tidak berubah-ubah yang menggabungkan dan menghubungkan elemen-elemen yang memiliki status sama, baik itu kalimat maupun sub kalimat (Grevisse, 1993: 1542). Contoh:

(9) *Alors vous mettez un dollar dans la machine et vous respirez une minute d'oxygène*

‘Kemudian anda letakkan 1 dollar ke dalam mesin dan anda menghirup oksigen selama 1 menit’

(Girardet, 2002: 170)

Pada contoh kalimat (9) di atas yang berperan sebagai konjungsi koordinasi adalah ‘*et*’. Kata ‘*et*’ berfungsi untuk menghubungkan antara kalimat ‘*Alors vous mettez un dollar dans la machine*’ dengan ‘*vous respirez une minute d'oxygène*’. Kedua kalimat tersebut apabila dipisahkan tetap dapat berdiri sendiri, memiliki makna, dan tetap berterima.

e. *L'introducteur*

Menurut Grevisse (1993: 1558), *introducteur* adalah kata yang tetap dan tidak berubah-ubah. *Introducteur* memiliki fungsi untuk memberikan penekanan dalam memperkenalkan sebuah kata, frasa maupun kalimat. Kata yang termasuk dalam *introducteur* adalah *voici*, *voilà*, *est-ce-que*. Berikut contoh penggunaan kata *voilà*.

(10) *Voilà de l'argent*
‘Itulah uangnya’

(Alain Rey, 2012: 1528)

Introducteur pada kalimat (10) adalah ‘*voilà*’. ‘*Voilà*’ merupakan kata-kata yang berfungsi sebagai penunjuk sesuatu.

f. *Mot-phrase*

Mot-phrase adalah kata yang tetap dan tidak berubah-ubah yang berguna untuk menerangkan dirinya sendiri dalam sebuah kalimat (Grevisse, 1993: 1565). Kata yang termasuk dalam kategori *mot-phrase* diantaranya adalah *bonjour*, *au revoir*, *oui*, *non*,

etc. Kata-kata yang termasuk dalam kategori *mot-phrase* tersebut jika berdiri sendiri tetap memiliki makna dan berterima. Selanjutnya dicontohkan sebagai berikut.

- (11) *L'hôtesse* : *Le festival d'orgue de juin?*
 'Festival organ bulan Juni?'
 La journaliste : *Oui.*
 'Ya'

(Girardet, 2002: 170)

Kata '*oui*' pada contoh (11) merupakan contoh *mot-phrase*. Kata '*oui*' tersebut mewakili tuturan '*oui, c'est le festival d'orgue de juin*'.

D. Leksem, Kata, dan Leksikon

Leksem merupakan satuan kata yang bermakna. Leksem merupakan istilah yang digunakan untuk menyebut satuan kebahasaan yang memiliki makna (Chaer, 2002:8). Pada leksem dapat terjadi sebuah relasi makna, medan makna, dan perubahan makna. Relasi makna adalah hubungan secara semantik yang terdapat pada satuan bahasa yang satu dengan satuan bahasa yang lainnya. Misalnya hubungan makna secara semantik sebuah kata pada sebuah kalimat.

Kata adalah bagian dari leksikon yang merupakan satuan terbesar dalam morfologi dan satuan terkecil dalam sintaksis. Dalam sebuah ujaran yang digunakan adalah kata yang telah mengalami proses morfologi, bukan leksem. Dengan kata lain, kata merupakan turunan leksem yang telah mengalami proses morfologi. Hubungan antara leksem dan kata dapat digambarkan sebagai berikut:

leksem → (proses morfologi) → kata

Berikut adalah contoh proses perubahan leksem menjadi kata dalam bahasa Perancis:

- (12) *Préparez le caramèl.*
'Siapkan karamelnya.'

(www.journaldesfemmes.com)

- (13) *Le sucre se caramélise.*
'Gula itu meleleh.'

(Farida Soemargono, 2009)

Pada contoh (12) dan (13) menunjukkan bahwa terdapat perubahan leksem menjadi kata. Leksem *caramèl* yang mulanya adalah nomina mendapat sufiks *-iser* dan mengalami perubahan kategori leksikal menjadi verba.

Terdapat beberapa istilah yang merupakan pada padanan kata leksikon, yaitu *perbendaharaan kata*, *vokabuler*, dan *kosakata*. Leksikon merupakan sekumpulan leksem dalam sebuah bahasa (Chaer, 2002:6). Leksem adalah satuan kata yang bermakna. Hal ini dapat dimaknai bahwa leksem beserta turunannya berupa kata tersusun secara alfabetis lengkap dengan artinya menjadi sekumpulan leksikon.

Parera (1993: 41) menyatakan bahwa leksikon adalah satu himpunan kata-kata dan idiom sebuah bahasa; ada pelbagai macam sesuai dengan bidang pemakaian kata-kata dan idiom-idiom tersebut. Pengertian leksikon yang disampaikan oleh Parera tersebut cukup merujuk pada pengertian register, dimana terdapat leksikon-leksikon khusus yang hanya digunakan pada bidang tertentu. Misalnya, istilah-istilah yang digunakan dalam bidang ekonomi, seperti fluktuasi, pailit, bursa efek, dan saham.

Dalam bidang *pâtisserie* berbahasa Perancis dikenal pula leksikon-leksikon khusus, seperti *abaissier, appareil, beurer, caraméliser, etc.*

Leksikon dapat dikatakan sebagai leksikon khusus ketika memiliki makna tertentu dalam suatu bidang tertentu dan memiliki makna yang berbeda pada bidang yang lain. Leksikon adalah komponen bahasa yang memuat semua informasi tentang makna dan pemakaian kata dalam sebuah bahasa (Kridalaksana, 2009: 114). Sebagai contoh adalah leksikon-leksikon yang tersusun secara alfabetis dalam kamus bahasa Perancis.

E. Makna

Abdul Chaer (2007: 116) berpendapat bahwa makna merupakan suatu konsep, pengertian, ide, atau gagasan yang terdapat dalam sebuah satuan ujaran, baik berupa sebuah kata, gabungan kata, maupun satuan yang lebih besar lagi. Persoalan makna ini menjadi sukar karena makna bahasa yang juga merupakan makna lambang lain bersifat arbitrer, konvensional, dinamis, berkaitan dengan kebudayaan dan sosial kemasyarakatan, dan berkaitan pula dengan konteks pelbagai wacana (Chaer, 2007: 116). Bloomfield (via Wahab, 1995: 40) mengemukakan bahwa makna adalah suatu bentuk kebahasaan yang dianalisis dalam batas-batas unsur-unsur penting dimana penutur mengujarnya.

1. Jenis Makna

Berdasarkan berbagai sumber, terdapat beragam jenis makna dilihat dari masing-masing sudut pandang. Pada penelitian ini, makna yang akan dibahas adalah makna umum dan makna kontekstual.

a. Makna Leksikal

Makna leksikal adalah makna yang apa adanya, makna yang sesuai dengan hasil observasi kita, makna yang sesuai dengan hasil pengamatan manusia, makna yang sesuai dengan rujukannya, dan makna yang sesuai dengan konsepnya (Abdul Chaer, 2006: 118). Maka makna leksikal disebut juga sebagai makna konseptual, makna denotatif, dan makna referensial.

Suwandi (2008: 68-69) berpendapat bahwa makna leksikal (*lexical meaning*, *semantic meaning*, *external meaning*) adalah makna leksem ketika leksem tersebut berdiri sendiri, baik dalam bentuk dasar maupun bentuk derivasi dan maknanya kurang lebih tetap seperti yang terdapat dalam kamus.

Makna leksikal (*lexical meaning*), atau makna semantik (*semantic meaning*), atau makna eksternal (*external meaning*) adalah makna kata ketika kata itu berdiri sendiri, baik dalam bentuk leksem atau bentuk berimbuhan yang maknanya kurang lebih tetap, seperti yang terdapat pada kamus bahasa tertentu (Pateda, 2001: 119). Dalam hal ini disebutkan kata yang berdiri sendiri sebab sebuah kata dalam kalimat akan berubah makna seiring adanya konteks.

Berdasarkan pendapat para ahli linguistik di atas, maka dapat disimpulkan bahwa makna leksikal adalah makna atau arti yang sebenarnya yang dapat ditemukan di dalam kamus. Makna leksikal adalah makna yang bebas dan berdiri sendiri tanpa dipengaruhi oleh konteks apapun. Adapun sebuah kata dapat mengalami perubahan makna ketika berada dalam sebuah kalimat, perubahan makna tersebut dipengaruhi oleh adanya konteks.

b. Makna Kontekstual

Makna kontekstual dapat diartikan sebagai makna yang berada pada suatu ujaran atau kalimat. Makna kontekstual mengandung atau menambah kejelasan makna suatu kata dengan dipengaruhi oleh konteks, berupa situasi, tempat, waktu, dan lingkungan penggunaan kata tersebut.

Chaer (2007 :119) menyatakan bahwa makna kontekstual adalah makna kata yang digunakan dalam sebuah konteks kalimat. Konteks yang dimaksud dapat berupa konteks linguistik, konteks situasi, konteks tempat dan waktu, konteks bidang kegiatan atau keilmuan, konteks sosial dan budaya maupun konteks yang lain.

Konteks linguistik yang dimaksud merupakan kedudukan sebuah kata dalam satuan linguistik, yaitu frase, kalimat, maupun paragraf. Kemudian konteks situasi adalah konteks yang berkaitan dengan waktu dan tempat satuan bahasa tersebut digunakan. Perbedaan konteks situasi berupa waktu dan tempat akan menimbulkan makna kontekstual berbeda pula.

Konteks bidang kegiatan atau keilmuan merupakan konteks dimana leksikon-leksikon digunakan pada bidang kegiatan atau keilmuan tertentu. Konteks ini merujuk pada penggunaan leksikon-leksikon khusus bidang profesi tertentu. Konteks ini berkaitan dengan variasi bahasa dari segi pemakaian atau register. Leksikon-leksikon yang digunakan bisa saja sama namun sudah tentu memiliki makna yang berbeda menurut konteksnya masing-masing.

2. Analisis Komponen Makna

Abdul Chaer (2007: 71) berpendapat bahwa sebuah butir leksikal dapat diperinci maknanya atas sejumlah komponen makna. Makna dari sebuah kata terdiri dari sejumlah komponen yang membentuk keseluruhan makna kata itu (Abdul Chaer, 1994: 318). Komponen makna atau semantik terdiri dari satu atau beberapa unsur yang membangun. Untuk mendapatkan komponen makna digunakan analisis komponen makna, yaitu analisis semantik leksikal berdasarkan unsur-unsur leksikal.

Dalam analisis komponen makna, nilai komponen makna yang dimiliki sebuah kata atau leksem dilambangkan dengan tanda positif (+), sementara nilai yang tidak dimiliki oleh sebuah kata atau leksem dilambangkan dengan tanda negatif (-). Berikut merupakan contoh analisis komponen makna dari kata *mixer*.

$$\left\{ \begin{array}{l} + \textit{verbe} \\ + \textit{action} \\ + \textit{substance} \\ + \textit{avec un mixeur} \end{array} \right\}$$

Analisis komponen makna di atas menunjukkan komponen makna yaitu unsur-unsur yang membangun leksikon '*mixer*'. Berdasarkan komponen makna di atas, diketahui bahwa leksikon '*mixer*' merupakan sebuah kegiatan mencampurkan bahan-bahan dengan menggunakan alat yang disebut *mixeur*.

F. Komponen Tutur

Dalam setiap kegiatan berkomunikasi terdapat faktor-faktor yang mendukung terjadinya peristiwa tersebut, antara lain penutur, lawan tutur, dan topik pembicaraan. Pada penelitian ini terdapat komunikasi satu arah, yaitu dari penulis resep *pâtisserie*

kepada pembaca. Meskipun terjadi hanya satu arah, kegiatan komunikasi ini termasuk dalam peristiwa tutur karena di dalamnya mengandung komponen-komponen tutur. (Abdul Chaer, 2010: 47) menyatakan bahwa peristiwa tutur adalah sebuah aktifitas berlangsungnya interaksi linguistik dalam satu bentuk ujaran atau lebih yang melibatkan dua pihak, yaitu penutur dan lawan tutur dengan satu pokok tuturan, dalam waktu, tempat dan situasi tertentu.

Menurut Gumperz dan Dell Hymes (1989: 59-65), peristiwa tutur harus memenuhi delapan komponen, kemudian dirangkai menjadi akronim SPEAKING yang dalam bahasa Prancis diakronimkan menjadi PARLANT. Adapun komponen-komponen yang termasuk dalam komponen tutur PARLANT adalah sebagai berikut.

P : *Participants*, yaitu peserta dalam peristiwa tutur.

A : *Actes*, bentuk dan isi ujaran dalam peristiwa tutur.

R : *Raison, resultat*, mengacu pada maksud dan hasil dari peristiwa tutur.

L : *Locale*, merujuk pada waktu dan tempat peristiwa tutur terjadi.

A : *Agents*, jalur bahasa yang digunakan. Dapat berupa jalur lisan maupun tulisan.

N : *Normes*, mengacu pada norma atau aturan dalam berinteraksi.

T : *Ton, types*, nada dan cara penyampaian tuturan dalam peristiwa tutur.

G. Pâtisserie

1. Pengertian *Pâtisserie*

Pâtisserie merupakan salah satu cabang gastronomi yang identik dengan berbagai olahan makanan yang terbuat dari tepung dan gula. *Pâtisserie* kerap

disamakan dengan *boulangerie*, dimana *boulangerie* sebenarnya merupakan roti saja atau lebih akrab disebut *bakery*. Berikut dijelaskan pengertian dan definisi tentang *pâtisserie*.

Ensemble des opérations nécessaires à la confection des mets à base de pâte cuite, notamment des gâteaux (préparation, travail et cuisson de la pâte); art de confectionner ces mets. Four, moule, rouleau, roulette à pâtisserie; ustensiles à pâtisserie; recettes de pâtisserie; apprendre la pâtisserie. (Flaub., 1^{re}Éduc. sent., 1845, p.178).

'Semua hal yang diperlukan dalam pembuatan makanan yang terbuat dari adonan, misalnya kue mulai dari persiapan, pembuatan, hingga penyajian menjadi seni dari pembuatan hidangan ini. Penggunaan panggangan, cetakan, gilingan, pisau roda, peralatan memanggang, resep pastry, memahami pastry'. (Flaub., 1^{re}Éduc. sent., 1845, p.178).

Dalam kamus online <http://www.larousse.fr>, *pâtisserie est une préparation sucrée de pâte cuite, qui peut être fourrée, recouverte d'un glaçage ou décorée. Pâtisserie* adalah adonan yang terbuat dari gula yang dapat diisi, dilapisi dengan es atau dihias. Pada website <http://www.lesmetiers.net> termuat bahwa '*la pâtisserie est un art précis, dans réalisation des recettes comme dans la présentation*'. *Pâtisserie* merupakan seni yang tepat untuk merealisasikan resep layaknya dalam sebuah presentasi.

Berdasarkan pengertian *pâtisserie* dari tiga sumber tersebut, maka dapat dipahami bahwa *pâtisserie* merupakan sebuah seni dalam membuat hidangan kue yang didominasi oleh adonan dan gula. Dimana *pâtisserie* meliputi tahap persiapan, proses pembuatan, hingga penyajian.

2. Jenis-Jenis *Pâtisserie*

Olahan *pâtisserie* kerap dihadirkan sebagai hidangan penutup dalam jamuan makan. Meskipun semua olahan *pâtisserie* berbahan dasar gula, namun *pâtisserie* memiliki jenis atau variasi yang beragam. Berdasarkan jurnal harian dalam situs *journaldesfemmes.com* disebutkan berbagai jenis olahan *pâtisserie* beserta resepnya. Berikut dijelaskan jenis-jenis *pâtisserie*:

a. *Croissant*

Croissant adalah jenis olahan pastry yang berbahan dasar tepung, susu, dan telur. Jenis kue ini bertekstur kering dan *crispy* jika dibanding dengan kue yang lain. Kue ini berbentuk menyerupai keong dengan ukuran yang cukup besar. Satu buah *croissant* biasanya memiliki berat kurang lebih 50g. Berikut merupakan gambar *croissant*:



Gambar 1. *Croissant*

b. *Crème Brûlée*

Dikutip dari harian online *journaldesfemmes.com* bahwa *crème brûlée* merupakan olahan *pâtisserie* yang berbahan dasar kuning telur, gula, krim, dan panili. Penganan ini diolah dengan mencampurkan kuning telur dan gula yang dikocok hingga berubah warna menjadi putih dan berbuih. Campuran adonan tersebut

kemudian dipanaskan dengan menggunakan pemanggang hingga suhu 140°C. Jenis olahan *pâtisserie* juga dilengkapi dengan gula karamel yang diletakkan di atasnya.



Gambar 2. *Crème Brûlée*

c. *Éclair*

Éclair atau dalam bahasa Indonesia lebih dikenal dengan kue sus merupakan olahan kue dengan bahan dasar tepung, telur, gula, dan susu. Cara pembuatan kue ini kurang lebih sama dengan pembuatan kue yang lain. Dikutip dari harian *online journaldesfemmes.com*, proses pembuatan *éclair* yaitu dengan mencampurkan semua bahan menjadi satu adonan, kemudian proses pemanggangan dengan oven dalam waktu 30 hingga 35 menit dalam suhu 180°C.



Gambar 3. *Éclair*

d. *Glace*

Glace dalam bahasa Indonesia akrab disebut dengan es krim. Kudapan ini kerap dihadirkan sebagai hidangan penutup dalam jamuan makan karena bertekstur lebih lembut dan mudah meleleh di dalam mulut. Sehingga tamu dalam jamuan makan tidak perlu mengunyah *glace* setelah menikmati jamuan makanan pembuka dan makanan inti.

Dikutip dari harian *online journaldesfemmes.com*, bahan dasar untuk membuat *glace* adalah tepung khusus untuk es krim, gula, dan air. Kemudian semua bahan akan dicampurkan menjadi satu, setelah adonan tercampur adonan tersebut disimpan di dalam lemari pendingin selama beberapa jam hingga 1 hari.



Gambar 4. *Glace*

e. *Crêpe*

Alain Ray (2012: 334) mengatakan bahwa *crêpe est une fine galette faite d'une pâte liquide composée de lait, de farine et d'œufs, frite et saisie à la poêle. Crêpes* merupakan jenis *galette* yang terbuat dari adonan cair berkomposisi susu, tepung dan telur, kemudian digoreng diatas penggorengan.



Gambar 5. *Crêpe*

3. Bagian-bagian *Pâtisserie*

Dalam pembuatan olahan *pâtisserie* terdapat 3 tahapan, yaitu:

a. *Préparation*

Préparation merupakan bagian awal yang penting dalam proses pengolahan pastry. Pada bagian ini seorang *pâtissier* akan menyiapkan semua bahan dan alat yang diperlukan. *Pâtissier* akan menghitung takaran-takaran bahan yang diperlukan untuk memudahkan proses selanjutnya.

Pada bagian ini *pâtissier* juga mulai memperhitungkan waktu yang dibutuhkan untuk membuat sebuah hidangan. Lama proses pembuatan tergantung pada banyaknya bahan yang harus diolah, dan lamanya proses pemanggangan atau pendinginan.

b. *Cuisson*

Bagian ini merupakan bagian inti dari proses pengolahan *pâtisserie*. Seorang *pâtissier* mulai mencampur bahan-bahan yang digunakan secara satu per satu sesuai resep. Pada proses pemasakan ini *pâtissier* bekerja lebih hati-hati, karena kesalahan pada proses ini dapat menghasilkan olahan yang tidak enak.

c. *Présentation*

Sebagai bagian penyajian, bagian ini memegang peranan yang penting. Hal ini dikarenakan seorang *pâtissier* harus bisa membuat sajian terlihat menarik. Sehingga konsumen dapat terundang untuk memakan sajian. *Pâtissier* harus menghitung porsi sajian dengan tepat agar konsumen tidak merasa kurang atau terlalu kenyang.

H. Register *Pâtisserie*

Register merupakan salah satu bentuk variasi bahasa yang digunakan karena adanya faktor pemakaian. Faktor pemakaian yang dimaksud adalah adanya sekelompok penutur bahasa yang berada pada bidang tertentu, misalnya *pâtisserie*. Bidang tertentu tersebut yang mendorong masyarakat untuk menciptakan variasi bahasa berupa leksikon-leksikon khusus yang digunakan antar penutur bahasa pada bidang yang sama.

Sebagai leksikon-leksikon khusus register hanya bisa digunakan pada satu bidang saja. Misalnya leksikon-leksikon khusus pada bidang *pâtisserie* sudah tentu berbeda dengan leksikon-leksikon khusus pada bidang otomotif, olahraga, ekonomi, dan lain-lain. Adapun kesamaan bentuk leksikon antar bidang yang berbeda akan memunculkan makna yang berbeda sesuai konteks, disebut makna kontekstual.

Berdasarkan uraian di atas dan penjelasan pada subbab-subbab sebelumnya, maka register *pâtisserie* adalah variasi bahasa berupa leksikon-leksikon khusus yang hanya digunakan pada bidang *pâtisserie*.

BAB III

METODE PENELITIAN

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kategori leksikal dan makna kontekstual register *pâtisserie* dalam bahasa Prancis. Adapun hal-hal yang dibahas adalah pengklasifikasian kategori leksikal dan membahas maknanya.

A. Subjek dan Objek Penelitian

Subjek dalam penelitian ini adalah semua kata, frasa, dan kalimat dalam bidang *pâtisserie* bahasa Prancis. Sementara objek penelitian ini adalah semua kata dan frasa yang merupakan register *pâtisserie* bahasa Prancis.

B. Data dan Sumber Data

Data pada penelitian ini adalah semua frasa dan kalimat pada resep *pâtisserie* dalam situs harian *online* www.journaldesfemmes.com. Berdasarkan permasalahan yang dibahas serta mempertimbangkan penjelasan bagian-bagian *pâtisserie*, data penelitian merupakan kata dan frasa yang digunakan pada bagian alat dan bahan, teknik dan proses memasak, serta penyajian.

Sumber data pada penelitian ini diambil dari rubrik kuliner situs harian *online* www.journaldesfemmes.com. Untuk melengkapi informasi mengenai data digunakan buku *Lexique Culinaire* yang ditulis oleh Élisabeth Prévédan.

C. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Pada tahap pengumpulan data, dilakukan pemilahan data. Metode yang digunakan untuk pengumpulan data dalam penelitian ini adalah metode simak, yaitu

metode yang dilakukan dalam penyediaan data dengan cara peneliti melakukan penyimakan penggunaan bahasa (Muhsin, 2005: 242). Metode simak adalah membaca secara cermat penggunaan bahasa, khususnya leksikon-leksikon khusus yang diduga sebagai register *pâtisserie*. Dalam metode simak terdapat teknik sadap, yaitu pelaksanaan metode simak dengan menyadap penggunaan bahasa seseorang atau beberapa orang (Kesuma, 2007: 43). Pada penelitian ini bahasa yang disadap berupa tulisan.

Untuk mendukung penelitian ini digunakan teknik SBLC (Simak Bebas Libat Cakap) sebagai teknik lanjutan. Teknik SBLC tidak melibatkan peneliti secara langsung dalam pembentukan dan pemunculan calon data. Penjaringan data dapat dilakukan dengan menyimak penggunaan bahasa tanpa ikut berpartisipasi dalam proses pembicaraan (Kesuma, 2007: 44). Dengan teknik SBLC peneliti menyadap perilaku berbahasa di dalam suatu peristiwa tutur tersebut (Muhsin, 2005: 243). Peneliti hanya menyimak dengan cermat setiap leksikon-leksikon yang merupakan register *pâtisserie* dalam kumpulan data yang akan digunakan.

Dalam pengumpulan data peneliti juga melakukan teknik lanjutan berupa pencatatan terhadap hal-hal yang relevan. Teknik catat adalah teknik menjaring data dengan mencatat hasil penyimakan data pada kartu data (Kesuma, 2007: 45). Pada penelitian ini hal-hal relevan yang dimaksud adalah leksikon-leksikon khusus yang diduga sebagai register *pâtisserie*. Leksikon-leksikon tersebut kemudian diklasifikasikan ke dalam tabel data berdasarkan kategori leksikal. Tabel data tersebut digunakan untuk memudahkan proses analisis data. Tabel data berbentuk kolom yang

berisi nomor, data, konteks kalimat, kategori leksikal, makna leksikal dan makna kontekstual, dan komponen makna. Berikut adalah contoh tabel data:

Tabel Data

No.	Data	Konteks Kalimat	Kategori Leksikal								Makna		Komponen Semantik	
			1	2	3	4	5	6	7	8	Makna Leksikal	Makna Kontekstual	Makna Leksikal	Makna Kontekstual
1.	Travailler	Revenir sur le feu et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle de la caserole. 'Nyalakan kembali apinya dan aduk adonan hingga adonannya terlepas dari panci.'		√							Soumettre à une action suivie, pour donner forme (ou charger de forme), rendre plus utile ou utilisable	Battre ou remuer un mélange quelconque soit à la main, soit avec un fouet ou une spatule.	+ verb + action + donner forme + rendre plus utile ± à la main ± au fouet	+ verb + action + battre ou remuer + à la main + au fouet ± à la spatule

Keterangan

Kategori leksikal

1. Nomina
2. Verba
3. Ajektiva
4. Déterminant

5. Verba
6. Adverbia
7. Preposisi
8. Mot-Phrase

D. Metode dan Teknik Analisis Data

Tujuan pertama pada penelitian ini adalah menjelaskan kategori leksikal yang terdapat pada register *pâtisserie* bahasa Prancis. Untuk mencapai tujuan tersebut, peneliti menggunakan metode agih. Sudaryanto (1993: 15) menyatakan bahwa metode agih adalah metode yang alat penentunya merupakan bagian dari bahasa yang bersangkutan itu sendiri.

Teknik dasar yang digunakan pada penelitian ini adalah teknik Bagi Unsur Langsung (BUL). Teknik dasar BUL digunakan untuk menganalisis bentuk register *pâtisserie*, apakah berbentuk kata atau frasa. Menurut Sudaryanto (1993: 31), cara kerja analisis pada teknik BUL ialah dengan membagi satuan lingual datanya menjadi beberapa bagian atau unsur.

Teknik lanjutan yang digunakan pada penelitian ini adalah teknik baca markah (TBM). Menurut Sudaryanto (1993: 95), penggunaan TBM sangat khas, karena tidak menggunakan bantuan alat melainkan dengan melihat langsung pemarkah yang bersangkutan. Contoh:

- (14) *L'abaisse devient transparente*
'Potongan adonan yang terbeber menjadi transparan'

(www.journaldesfemmes.com/cuisine/dessert)

'*L'abaisse*' merupakan register *pâtisserie* bahasa Prancis yang berarti potongan adonan yang dipekerkan hingga menjadi tipis atau bahkan transparan. Untuk mengetahui '*l'abaisse*' merupakan kategori nomina, peneliti menerapkan penggunaan TBM. '*L'abaisse*' termasuk pada kategori nomina dengan ditandai adanya pemarkah

berupa article “l’/la”. “L’/la” merupakan *l’article défini* yang menunjukkan bahwa nomina *abaisse* yang mengikutinya adalah nomina berjumlah tunggal dan berjenis femina.

Tujuan kedua penelitian ini adalah mendeskripsikan makna kontekstual leksikon-leksikon yang merupakan register *pâtisserie*. Untuk mencapai tujuan tersebut, peneliti menggunakan metode padan referensial dengan terlebih dulu mengklasifikasikan bagian-bagian dalam *pâtisserie* dengan menggunakan teknik dasar Pilah Unsur Penentu (PUP). Selanjutnya untuk menganalisis makna, peneliti menggunakan teknik lanjutan hubung banding menyamakan (HBS). Pada teknik HBS peneliti menyamakan unsur-unsur yang membangun register *pâtisserie* dengan konteks kalimatnya. Untuk menerapkan teknik tersebut digunakan analisis komponen makna dan komponen tutur PARLANT.

Berikut contoh analisis pengklasifikasian register *pâtisserie* dan maknanya:

- (15) **Clarifiez les œufs.**
 ‘Pisahkan kuning dan putih telur.’

‘Clarifiez’ merupakan konjugasi dari infinitif ‘clarifier’. Berikut merupakan analisis komponen makna dari kata ‘clarifier’:

$$\left\{ \begin{array}{l} + \textit{verbe} \\ + \textit{action} \\ + \textit{séparer} \\ + \textit{le blanc du jaune d'œuf} \end{array} \right\}$$

Participant (P) pada kalimat (15) adalah penulis resep yang bermaksud meminta pembaca resep agar mengikuti perintahnya (A_1) untuk melakukan '*clarifiez*' yaitu memisahkan antara putih telur dengan kuningnya. *Agents* (A_2) pada kalimat ini adalah jalur tertulis yaitu tulisan dalam resep *pâtisserie*. Penggunaan konjugasi kata '*clarifiez*' menunjukkan bahwa penulis resep menyampaikan dengan sopan dan ditujukan kepada banyak pembaca (N).

Dilihat analisis konteks kalimat, komponen makna dan komponen tutur di atas, kata '*clarifier*' bermakna sebuah aktifitas memisahkan kuning dan putih telur. Kata '*clarifier*' termasuk ke dalam bagian teknik dan proses pembuatan.

E. Validitas dan Realibilitas

1. Validitas

Validitas menunjukkan kualitas hasil penelitian yang membawa masyarakat untuk mengakuinya sebagai kebenaran, membicarakannya sebagai sebuah fakta, fenomena, kejadian, pengalaman, dan aksi (Krippendorff, 2013: 329). Krippendorff juga menyatakan bahwa validitas yang berkaitan dengan data dibagi menjadi dua yaitu validitas semantik dan validitas *sampling*. Berdasarkan tujuan yang hendak dicapai pada penelitian ini, maka uji validitas yang digunakan adalah validitas semantik.

Disebutkan Krippendorff (2013: 338-339) bahwa:

semantic validity is the degree to which the analytical categories of text correspond to the meanings these texts have for particular readers or the roles they play within a chosen context.

'Validitas semantik menganalisis sejauh mana sebuah metode peka terhadap makna pada wacana yang memiliki pembaca tertentu atau yang bergelut di dalamnya dengan konteks tertentu.'

Metode yang digunakan untuk menentukan validitas pada penelitian ini adalah metode padan. Teknik dasar yang digunakan untuk menguji validitas penelitian ini adalah teknik pilah unsur penentu (PUP) dengan teknik lanjutan teknik baca markah (TBM) untuk menentukan kategori leksikal dan hubungan banding membedakan (HBB) untuk menentukan makna register *pâtisserie*.

2. Realibilitas

Data yang reabel adalah data yang konstan dan tidak berubah selama proses pengujian. Krippendorff (2013: 270) membagi realibilitas dalam tiga tipe, yaitu: stabilitas, reproduksibilitas, dan akurasi.

Stabilitas merupakan derajat sejauh mana proses tidak akan berubah sepanjang waktu. Reproduksibilitas merupakan derajat sejauh mana sebuah proses diproduksi kembali dalam situasi, lokasi, dan peneliti yang berbeda. Akurasi adalah derajat sejauh mana proses menyesuaikan diri terhadap sebuah standard yang sudah dikenal , atau menghasilkan apa yang dituntut untuk dihasilkan.

Pengujian realibilitas data pada penelitian ini mengikuti ketiga tipe seperti yang telah dijelaskan. Peneliti melakukan diskusi dengan dosen pembimbing untuk memperoleh hasil yang akurat apakah peneliti telah membagi leksikon-leksikon register *pâtisserie* dalam kategori leksikal yang tepat, serta apakah makna register *pâtisserie* yang dijabarkan sudah sesuai dengan konteks data.

BAB IV

KATEGORI LEKSIKAL DAN MAKNA REGISTER *PÂTISSERIE*

Peneliti memperoleh 56 data yang merupakan register *pâtisserie* bahasa Prancis. Masing-masing register dikelompokkan pada kelompok yang berbeda, seperti kelompok alat dan bahan, teknik dan proses pembuatan, dan penyajian.

Selain itu, masing-masing register pada setiap kelompok juga dikategorikan pada kategori leksikal yang berbeda dan memiliki makna kontekstual.

A. Register *Pâtisserie* Alat dan Bahan

1. Register *Pâtisserie* Alat Penyaring

Register yang termasuk pada alat penyaring dapat berupa alat penyaring benda cair dan penyaring benda padat seperti bubuk. Berikut pembahasan mengenai register *pâtisserie* yang merupakan alat penyaring.

a. *Chinois*

Chinois merupakan register pada bagian alat penyaring dalam bidang *pâtisserie*. Selanjutnya dijelaskan pada contoh berikut.

- (16) *Tout passer au **chinois** afin de ne garder que le jus*
 ‘Saring semua ke dalam saringan hingga hanya tersaring air sarinya’

Pada contoh (16) menunjukkan bahwa ‘*chinois*’ merupakan register pada kategori leksikal nomina. Dengan menggunakan TBM, peneliti melihat adanya

pemarkah yaitu *article défini* yang mendahului leksikon *chinois*. Adanya *article défini 'le'* menunjukkan bahwa '*chinois*' merupakan nomina *singulier et maskulin*.

Dengan menggunakan komponen tutur, dianalisis makna kontekstual bahwa penulis resep (P₁) meminta kepada pembaca resep (P₂) secara tertulis (A₂) untuk melakukan proses penyaringan agar mendapatkan air sari (R). Topik tuturan adalah perintah untuk melakukan penyaringan menggunakan '*chinois*' (A₁).

Untuk mengetahui makna register *chinois* digunakan analisis komponen makna. Sesuai dengan makna yang diperoleh dari kamus *Lexique Culinaire* (Prévedan, 2006: 9) bahwa register *chinois* bermakna *passoire très fins en forme de cône avec pilon de bois*. *Chinois* adalah penyaring berbentuk kerucut dengan sebuah kayu untuk menekan cairan yang akan disaring, sehingga dapat diuraikan komponen makna register '*chinois*' sebagai berikut.

$$\left\{ \begin{array}{l} + \textit{nom} \\ + \textit{passoire} \\ + \textit{en forme de cone} \\ + \textit{utilisé en grande cuisine} \end{array} \right\}$$

Berikut merupakan penjelasan tentang register *chinois* melalui gambar.



Gambar 6. *Chinois*

b. *Tamis*

Register lain yang termasuk dalam kelompok alat penyaring adalah '*tamis*' yang terdapat dalam contoh berikut.

- (17) *Le passer au **tamis** pour ôter la pulpe.*
 'Ayak pada ayakan untuk mendapatkan bulirnya.'

Pada contoh (17) terdapat register *pâtisserie* alat dan bahan yang ditandai dengan adanya pemarkah. Dengan menggunakan TBM dapat dilihat pemarkah berupa *préposition* + *article défini* 'le' + *nom* '*tamis*', *article défini* 'le' di depan *nom* '*tamis*' yang berkedudukan sebagai pemarkah yang menunjukkan bahwa *nom* '*tamis*' adalah nomina *singulier et maskulin*.

Konteks pada kalimat tersebut adalah penulis resep (P₁) menginstruksikan kepada pembaca resep (P₂) secara tertulis (A₂) untuk melakukan proses pengayakan agar mendapatkan bulir dari bahan yang diayak (R). Topik pada konteks ini adalah perintah untuk melakukan pengayakan (A₁).

Unuk menenukan makna register *tamis* digunakan analisis komponen makna. Sesuai makna yang diperoleh dari *Lexique Culinaire* (Prévedan, 2006: 44) bahwa register '*tamis*' bermakna *réipient rond à fond grillage très fin*. Tamis adalah wadah bulat dengan dasar berbentuk seperti pemanggang, sehingga dapat diuraikan komponen makna pada register '*tamis*' sebagai berikut.

$$\left\{ \begin{array}{l} + \textit{nom} \\ + \textit{réipient rond} \\ + \textit{à fond grillage} \\ \pm \textit{d'une surface percée de petits trous} \\ \pm \textit{à séparer} \end{array} \right\}$$

Berikut adalah gambar yang merupakan register *tamis*.



Gambar 7. *Tamis*

2. Register *Pâtisserie* Alat Pembakaran

a. *Four*

Four merupakan salah satu register *pâtisserie* pada bagian alat yang digunakan untuk proses pembakaran. Selanjutnya dijelaskan pada contoh berikut.

- (18) *Préchauffez votre **four** à 170°*
 ‘Panaskan alat pembakaran anda pada suhu 170°’.

Pada contoh (18) terdapat register *four* yang berkategori leksikal nomina. Hal tersebut ditandai oleh adanya pemarkah berupa *adjectif possessif* yaitu ‘*votre*’ di depan kata ‘*four*’. *Adjectif possessif* ‘*votre*’ berperan untuk menunjukkan status kepemilikan ‘*four*’ untuk orang kedua jamak. Konteks pada contoh (18) adalah penulis resep (P₁) memberi perintah kepada pembaca resep (P₂) untuk memanaskan alat pembakaran pada suhu 170° (A₁). Perintah ini disampaikan melalui jalur tulisan yaitu wacana resep (A₂).

Untuk menentukan makna register *four* digunakan analisis komponen makna. Sesuai pada kamus *Le Petit Robert Micro* (Alain Rey, 2012: 624) diperoleh makna *four* yaitu *ouvrage de maçonnerie généralement voûté, muni d’une ouverture par-devant, et où l’on fait cuire le pain, la pâtisserie, etc* ‘kegiatan dengan konstruksi

batu yang umumnya atapnya berbentuk melengkung, yang dilengkapi dengan bagian depan yang terbuka, yang digunakan untuk membuat roti dan olahan *pâtisserie*'.

Berdasarkan penjelasan tersebut diperoleh komponen makna sebagai berikut.

$$\left\{ \begin{array}{l} + \textit{nom} \\ + \textit{ouvrage de maçonnerie} \\ + \textit{voûté} \\ + \textit{faire cuire le pain} \\ \pm \textit{faire cuire la pâtisserie} \end{array} \right\}$$

Lebih lanjut register *four* dijelaskan pada gambar berikut.



Gambar 8. *Four*

3. Register *Pâtisserie* Alat Pengocok

a. *Fouet*

Fouet merupakan register *pâtisserie* pada bagian alat yang digunakan untuk mengocok adonan. Pada contoh berikut dijelaskan lebih lanjut mengenai register *fouet*.

(19) Au ***fouet*** électrique, battre les œufs avec le maizena.

‘Dengan menggunakan alat pengocok listrik, kocok telur dengan tepung maizena’.

Contoh (19) menunjukkan bahwa register *fouet* berkategori leksikal nomina.

Dengan menggunakan TBM, hal ini ditandai oleh adanya pemarkah berupa preposisi

‘à’ + *article indéfini* ‘le’ yang mendahului nomina *fouet*. Pada contoh (19) disebutkan *fouet électrique*, yaitu alat pengocok yang menggunakan tenaga listrik.

Konteks pada contoh (19) adalah penulis resep (P₁) menyampaikan pesan kepada pembaca resep (P₂) untuk mengocok telur dengan tepung maizena dengan menggunakan pengocok listrik (A₁). Pesan tersebut disampaikan secara tertulis melalui wacana resep *pâtisserie* (A₂). Untuk menentukan makna register *fouet*, digunakan analisis komponen makna. Sesuai pada kamus *Le Petit Robert Micro* (Alain Rey, 2012: 623) bahwa *fouet* bermakna *appareil servant à battre les sauces, les blancs d’oeufs, etc.*, yaitu alat yang digunakan untuk mengocok saus, putih telur, dll. Berdasarkan penjelasan tentang makna register *fouet* di atas, diuraikan komponen makna sebagai berikut.

$$\left\{ \begin{array}{l} + \textit{nom} \\ + \textit{appareil} \\ + \textit{à battre les sauces} \\ + \textit{les blancs d’oeufs} \end{array} \right\}$$

Lebih lanjut register *fouet* dicontohkan pada gambar berikut.



Gambar 9. *Fouet*



Gambar 10 *Fouet Électrique*

3. Register *Pâtisserie* Bahan Olahan

Register bahan olahan adalah register-register tentang bahan-bahan yang digunakan untuk membuat kue yang sebelumnya telah mengalami proses pengolahan menjadi setengah jadi. Misalnya adonan dasar dan olahan sari buah. Berikut pembahasan tentang register *pâtisserie* bahan olahan.

a. *Appareil*

Selanjutnya yang dibahas adalah register bahan olahan, yaitu bahan untuk membuat kue yang merupakan hasil olahan dari beberapa bahan mentah. Register pertama yang dibahas adalah *appareil*. Selanjutnya dijelaskan pada contoh berikut.

- (20) *Versez l'appareil lait/ crème sur les jaunes et cuire à la nappé (82°C).*
 'Tuangkan adonan susu/ krim ke kuning telur dan masak pada loyang (82°C).'

Pada contoh (18) terdapat register *appareil* termasuk pada kategori nomina. Dengan menggunakan TBM, register ini memiliki pemarkah berupa *article défini 'le'* + *nom 'appareil'* kemudian menjadi *'l'appareil'*. Pemarkah tersebut berkedudukan sebagai penanda bahwa register *'appareil'* merupakan nomina berjenis maskulin.

Konteks pada contoh (20) adalah penulis resep (P_1) menginstruksikan pada pembaca resep (P_2) untuk menuangkan adonan dan memasak adonan pada suhu tertentu (R) secara tertulis (A_2), penulis resep menggunakan kata '*versez*' untuk memberi perintah pembaca resep yang jumlahnya banyak (N). Topik pada contoh (20) adalah perintah untuk melakukan proses penuangan adonan dan memasak pada suhu tertentu (A_1).

Untuk menentukan makna register *appareil* digunakan analisis komponen makna. Sesuai makna yang diperoleh dari kamus *Lexique Culinaire* (Prévedan, 2006: 2) bahwa '*appareil*' bermakna *mélange de produits divers* yaitu campuran dari bahan-bahan yang bermacam-macam, sehingga diperoleh komponen makna register *appareil* sebagai berikut.

$$\left\{ \begin{array}{l} + \textit{nom} \\ + \textit{mélange} \\ + \textit{produits divers} \end{array} \right\}$$

Berikut penjelasan lebih lanjut tentang register *appareil* dengan gambar.



Gambar 11. *Appareil*

b. *Gelée de Clémentine*

Register lain yang termasuk pada bagian bahan olahan adalah frasa *gelée de clémentine* yang dicontohkan pada contoh berikut.

- (21) *Préparer la gelée de clémentine.*
'Siapkan sari buah jeruk nipis'

Register ini termasuk pada kategori leksikal nomina, dengan menggunakan TBM hal ini ditandai oleh pemarkah berupa *article défini 'la'*. Pemarkah tersebut berkedudukan sebagai penanda bahwa register ini berjenis *singulier et féminin*.

Konteks pada kalimat ini adalah penulis resep (P₁) meminta pembaca resep (P₂) secara tertulis (A₂) untuk menyiapkan sari buah jeruk nipis (R). Topik pada contoh ini adalah perintah untuk menyiapkan sari buah jeruk nipis (A₁).

Selanjutnya, untuk menentukan makna register *gelée de clémentine* digunakan analisis komponen makna. Berdasarkan kamus *Lexique Culinaire* (Prévedan, 2006: 22) bahwa register *gelée de clémentine* bermakna *jus de viande, de poisson, ou encore de fruits, clarifié et solidifié par refroidissement* yaitu sari dari daging buah jeruk yang dipisahkan dan didinginkan melalui proses pendinginan, kemudian dapat diuraikan komponen makna yang terdapat pada register ini sebagai berikut.

$$\left\{ \begin{array}{l} + nom \\ \pm jus de viande \\ + jus de fruits \\ + clarifié et solidifié \\ + refroidissement \end{array} \right\}$$

Berikut gambar yang menjelaskan tentang register *gelée de clémentine*.



Gambar 12. *Gelée de clémentine*

B. Register *Pâtisserie* Proses dan Teknik Pembuatan

1. Register *Pâtisserie* Teknik Pengolesan

Pada register *pâtisserie* teknik pengolesan terdapat beberapa register yang bermakna mengolesi. Masing-masing memiliki makna kontekstual yang berbeda tergantung pada cara dan objek yang diolesi. Berikut pembahasan lebih lanjut tentang register *pâtisserie* teknik pengolesan.

a. *Beurrer*

Register yang termasuk pada bagian teknik pengolesan adalah *beurrer*. Selanjutnya dicontohkan *beurrer* pada contoh berikut.

(22) ***Beurrez un plat allant au four.***

‘Oleskan mentega pada loyang yang akan dimasukkan ke dalam tempat pembakaran’

Dengan menggunakan TBM, diketahui bahwa register *beurrer* termasuk pada kategori verba. Hal ini ditandai oleh adanya pemarkah berupa akhiran *-ez* pada kata

beurrez yang merupakan konjugasi kata *beurrer* untuk orang kedua jamak. Hal tersebut membuktikan bahwa register *beurrer* adalah verba.

Konteks pada contoh (22) adalah penulis resep (P_1) meminta pada pembaca resep (P_2) untuk melakukan pengolesan pada loyang yang akan dimasukkan ke dalam pembakaran (R) secara tertulis (A_2). Konjugasi *beurrer* menjadi *beurrez* menunjukkan bahwa resep ditujukan pada banyak pembaca (N). Topik pada contoh ini adalah perintah penulis resep kepada pembaca untuk mengoleskan mentega pada loyang (A_1).

Selanjutnya, untuk mengetahui makna register *beurrer* digunakan analisis komponen makna. Register *beurrer* bermakna *étendre avec un pinceau du beurre fondu ou ramolli sur une plaque, un moule, une denrée pour faciliter la cuisson* ‘mengoles dengan menggunakan pisau mentega pada loyang untuk memudahkan proses memasak’. Berdasarkan makna tersebut kemudian diperoleh analisis komponen makna sebagai berikut.

$$\left\{ \begin{array}{l} + \textit{verbe} \\ + \textit{action} \\ + \textit{étendre} \\ + \textit{du beurre fondu} \\ + \textit{avec un pinceau} \\ + \textit{sur une plaque} \\ \pm \textit{sur un moule} \\ \pm \textit{sur une denrée} \end{array} \right\}$$

Mengenai register *beurrer* lebih lanjut dijelaskan pada gambar berikut.



Gambar 13. *Beurrer*

b. *Dorer*

Register selanjutnya yang termasuk pada bagian teknik pengolesan adalah *dorer*. Lebih lanjut dijelaskan pada contoh berikut.

- (23) ***Dorer la galette***: *mélange l'œuf entier, le jaune et le sucre.*
 ‘Melapisi kue *galette*: campurkan telur, kuning telur dan gula’

Dengan menggunakan TBM, diketahui bahwa *dorer* merupakan verba kelompok pertama dengan pemarkah berupa akhiran *-er*. Konteks pada contoh (23) adalah penulis (P₁), memberikan informasi tentang cara melapisi kue *galette* dengan menggunakan telur dan gula (R) kepada pembaca (P₂) secara tertulis (A).

Selanjutnya dalam menganalisis makna kontekstual digunakan analisis komponen makna. Sesuai pada kamus *Lexique Culinaire* (Prévedan, 2006: 15) bahwa register *dorer* bermakna *étendre la dorure au pinceau sur de la pâtisserie à cuire* ‘mengoleskan lapisan dengan menggunakan kuas pada olahan *pastry* saat memasak’. Maka komponen makna yang diperoleh pada register ini adalah sebagai berikut.

$$\left\{ \begin{array}{l} + \textit{verbe} \\ + \textit{action} \\ + \textit{étendre} \\ + \textit{sur de la pâtisserie} \end{array} \right\}$$

Berikut merupakan contoh gambar register *dorer*:



Gambar 14. *Dorer*

2. Register *Pâtisserie* Teknik Pengocokan

Teknik pengocokan pada register *pâtisserie* bermacam-macam berdasarkan pada cara dan alat yang digunakan serta tujuan pengocokan. Berikut dibahas mengenai teknik pengocokan pada register *pâtisserie*.

a. *Blanchir*

Register yang termasuk pada bagian teknik pengocokan adalah *blanchir*. Selanjutnya dicontohkan pada contoh berikut.

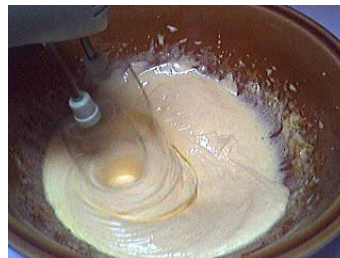
(24) ***Blanchissez les jaunes d'oeufs et le sucre.***
 ‘Kocok hingga berbuih kuning telur dan gula’

Register *blanchir* merupakan verba, dengan dianalisis menggunakan TBM diketahui terdapat pemarkah berupa akhiran *-issez* pada kata *blanchissez*. Konjugasi tersebut menunjukkan konjugasi leksikon *blanchir* untuk orang kedua jamak. Konteks pada kalimat ini adalah penulis (P₁) kepada pembaca resep (P₂) secara tertulis (A₂) untuk melakukan pengocokan kuning telur dan gula hingga menghasilkan buih (R). Resep ini ditujukan kepada pembaca yang berjumlah lebih dari satu sehingga digunakan konjugasi *beurrez* (N). Topik pada contoh (22) adalah perintah untuk melakukan pengocokan kuning telur dan gula (A₁).

Selanjutnya, untuk menentukan makna digunakan analisis komponen makna. Berdasarkan kamus *Lexique Culinaire* (Prévedan, 2006: 6) bahwa register *blanchir* bermakna *travailler de sucre et d'oeuf avec un fouet à grande vitesse pour obtenir un mélange mousseux et blanchâtre* ‘mengocok gula dan telur dengan menggunakan pengocok berkecepatan tinggi untuk mendapatkan campuran berbuih’, sehingga dapat diuraikan komponen makna pada register ini adalah sebagai berikut.

$$\left\{ \begin{array}{l} + \textit{verbe} \\ + \textit{action} \\ + \textit{travailler} \\ \pm \textit{blanc} \\ + \textit{un fouet} \\ + \textit{un mélange mousseux} \end{array} \right\}$$

Mengenai register *blanchir* lebih lanjut dijelaskan melalui gambar berikut.



Gambar 15. *Blanchir*

b. Fouetter

Selanjutnya, register yang merupakan bagian teknik pengocokan adalah *fouetter*. Lebih lanjut dijelaskan pada contoh (25) berikut.

- (25) *Puis ajoutez le mascarpone et **fouettez** jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène.*
 ‘Kemudian tambahkan keju Italia dan kocok hingga memperoleh adonan yang halus dan merata.’

Contoh (25) menunjukkan bahwa register *fouetter* termasuk pada kategori leksikal verba. Dengan menggunakan TBM, didapatkan pemarkah berupa akhiran *-ez* yang terdapat pada kata *fouettez* yang menunjukkan bahwa kata tersebut merupakan konjugasi verba untuk orang kedua jamak. Selanjutnya, konteks pada contoh (25) penulis resep (P₁) meminta kepada pembaca resep (P₂) untuk mengocok adonan hingga menjadi halus dan rata (R). Resep ini disampaikan secara tertulis (A₂), penggunaan konjugasi orang kedua jamak yaitu *fouettez* menunjukkan bahwa resep ini ditujukan kepada lebih dari satu orang (N). Topik pada contoh (25) adalah perintah untuk mengocok adonan (A₁).

Selanjutnya, untuk menentukan makna register *fouetter* kembali digunakan analisis komponen makna. Sesuai pada kamus *Lexique Culinaire* (Prévedan, 2006: 21) diperoleh makna register *fouetter* adalah *se servir d'un fouet pour mélanger ou lier une crème, pour alléger ou rendre mousseux* ‘mengaduk dengan menggunakan kocokan untuk mencampur krim agar berbusa’, sehingga dapat diuraikan komponen makna register *fouetter* sebagai berikut.

$$\left\{ \begin{array}{l} + \textit{verbe} \\ + \textit{action} \\ + \textit{se servir} \\ + \textit{un fouet} \\ + \textit{mélanger une crème} \\ + \textit{rendre mousseux} \end{array} \right\}$$

Lebih lanjut register *fouetter* dijelaskan pada gambar berikut.



Gambar 16. *Fouetter*

3. Register *Pâtisserie* Teknik Penaburan

Teknik penaburan pada register *pâtisserie* bahasa Prancis dibedakan atas benda yang ditaburkan, dapat berupa bubuk maupun biji-bijian. Berikut dibahas mengenai register *pâtisserie* teknik penaburan.

a. *Fariner*

Register *pâtisserie* yang termasuk pada bagian teknik penaburan adalah *fariner*. Penjelasan selanjutnya terdapat pada contoh berikut.

(26) *Farinez votre plan de travail.*

‘Taburkan tepung pada permukaan alas loyang anda.

Berdasarkan contoh (26) diketahui bahwa *fariner* termasuk dalam kategori leksikal verba. Hal ini ditunjukkan oleh adanya pemarkah berupa akhiran *-ez* pada kata *farinez* yang menunjukkan konjugasi untuk orang kedua jamak. Konteks pada contoh (26) adalah penulis resep (P₁) meminta kepada pembaca resep (P₂) untuk menaburi alas loyangnya dengan tepung (A₁) secara tertulis (A₂). Perintah tersebut ditujukan kepada pembaca yang berjumlah jamak, sehingga digunakan konjugasi orang kedua jamak yaitu *farinez* (N).

Selanjutnya, untuk menentukan makna kembali digunakan analisis komponen makna. Sesuai pada kamus *Lexique Culinaire* (Prévedan, 2006: 19) bahwa register *fariner* bermakna *saupoudrer très légèrement de farine* ‘menaburkan tepung secara merata’, sehingga diperoleh komponen makna pada register *fariner* sebagai berikut.

$$\left\{ \begin{array}{l} + \textit{verbe} \\ + \textit{action} \\ + \textit{saupoudrer} \\ + \textit{légèrement} \\ + \textit{farine} \end{array} \right\}$$

Lebih lanjut dijelaskan register *fariner* pada gambar berikut.



Gambar 17. *Fariner*

b. *Saupoudrer*

Register *pâtisserie* selanjutnya yang termasuk pada kelompok teknik penaburan adalah *saupoudrer*. Lebih lanjut dijelaskan pada contoh berikut.

- (27) ***Saupoudrez d'un peu d'amandes en poudre.***
 ‘Taburkan sedikit almond bubuk.’

Berdasarkan contoh (27) di atas, diketahui bahwa register *saupoudrer* merupakan verba. Dengan menggunakan TBM, didapatkan pemarkah berupa akhiran

–ez pada kata *saupoudrez* yang menunjukkan bahwa register ini merupakan konjugasi untuk orang kedua jamak.

Konteks pada contoh (27) adalah penulis (P₁) memberi perintah kepada pembaca (P₂) untuk menaburkan almond bubuk (R). Perintah tersebut disampaikan secara tertulis (A₂) dengan menggunakan konjugasi verba *saupoudrer* untuk orang kedua jamak (N). Topik utama pada contoh (27) adalah penulis meminta pada pembaca untuk menaburkan almond bubuk (A₁).

Selanjutnya, untuk menentukan makna register *saupoudrer* kembali digunakan analisis komponen makna. Sesuai pada kamus *Lexique Culinaire* (Prévedan, 2006: 41) bahwa register *saupoudrer* bermakna *recouvrir en parsemant de poudre (sucre glace, cacao, amandes en poudres)* ‘menutup dengan cara menyebarkan bubuk (gula, coklat, almon bubuk), sehingga diperoleh komponen makna register *saupoudrer* sebagai berikut.

$$\left\{ \begin{array}{l} + \textit{verbe} \\ + \textit{action} \\ + \textit{recouvrir} \\ + \textit{sucre glace} \\ \pm \textit{cacao} \\ \pm \textit{amandes en poudres} \end{array} \right\}$$

Berikut contoh gambar dari register *saupoudrer*.



Gambar 18. *Saupoudrer*

C. Register *Pâtisserie* Bagian Penyajian

Bagian ini merupakan bagian terakhir pada proses pembuatan kue. Pada bagian ini terdapat register yang merupakan proses penyajian, seperti pewarnaan dan penghiasan yang bertujuan membuat tampilan kue menjadi menarik.

1. *Colorer*

Register *colorer* termasuk pada bagian penyajian karena pada proses *colorer* dilakukan pemberian warna untuk menarik selera konsumen *pâtisserie*. Mengenai kategori leksikal dan makna kontekstual, lebih lanjut dijelaskan melalui contoh berikut.

(28) *Pour colorer la mousse, ajoutez une cuillère à soupe de coulis de mûre, et mélanger à nouveau.*

‘Untuk mewarnai buih, tambahkan satu sendok sup esen buah murbei dan campurkan menjadi warna yang baru.’

Register *colorer* termasuk pada kategori leksikal verba yang ditunjukkan oleh pemarkah berupa *préposition* ‘pour’. *Préposition* ‘pour’ dapat diikuti oleh satuan lingual lain seperti nomina dan verba. Pada contoh (28) ‘pour’ diikuti oleh verba yang berakhiran *-er* yang merupakan verba pada kelompok pertama. Konteks pada contoh (28) adalah penulis resep (P₁) menginformasikan kepada pembaca (P₂) bahwa untuk mewarnai buih dapat dilakukan dengan menambahkan satu sendok sup esen buah murbei (R). Informasi ini disampaikan secara tertulis (A₂).

Untuk menentukan makna digunakan analisis komponen makna. Sesuai pada kamus *Lexique Culinaire* (Prévedan, 2006: 10) bahwa register *colorer* bermakna

ajouter un colorant à une préparation ‘menambahkan pewarna pada tahap persiapan.’ Berikut komponen makna yang terdapat pada register *colorer*.

$$\left\{ \begin{array}{l} + \textit{verbe} \\ + \textit{action} \\ + \textit{ajouter un colorant} \\ + \textit{à une préparation} \end{array} \right\}$$

Untuk lebih memahami tentang register *colorer*, dijelaskan pada gambar berikut.



Gambar 19. *Colorer*

2. *Décorer*

Register selanjutnya yang termasuk pada bagian penyajian adalah *décorer*. Lebih lanjut dijelaskan pada contoh berikut.

- (29) ***Décorez*** avec quelques noisettes hachées avant de servir, si désiré.
 ‘Hias dengan beberapa irisan coklat sebelum disajikan, sesuai selera.’

Dengan menggunakan TBM, dianalisis bahwa register *décorer* merupakan verba. Hal ini ditunjukkan oleh adanya pemarkah berupa akhiran *-ez* pada kata ‘*décorez*’ yang merupakan konjugasi verba ‘*décorer*’ untuk orang kedua jamak.

Selanjutnya dengan menggunakan analisis komponen tutur PARLANT, didapatkan bahwa penulis resep (P₁) memerintahkan kepada pembaca resep (P₂)

untuk menghias kue dengan beberapa irisan coklat (A_1). Perintah tersebut dilakukan secara tertulis (A_2). Perintah dengan menggunakan konjugasi verba *décorer* menjadi *décorez* menunjukkan bahwa perintah ini ditujukan kepada pembaca yang berjumlah banyak (N).

Selanjutnya, untuk mengetahui makna register '*décorer*' digunakan analisis komponen makna. Sesuai pada kamus *Lexique Culinaire* (Prévedan, 2006: 13) diperoleh makna *décorer* adalah *embellir l'aspect des gâteaux, des glaces, etc.. pour améliorer leur présentation, en les ornant avec divers éléments décoratifs* 'menambahkan aspek pada kue, es krim, dll untuk mempercantik penyajian, dengan menambahkan elemen-elemen yang dekoratif.' Berdasarkan penjelasan tersebut, dapat diuraikan komponen makna register '*décorer*' sebagai berikut.

$$\left\{ \begin{array}{l} + \textit{verbe} \\ + \textit{action} \\ + \textit{embellir} \\ + \textit{à l'aspect des gâteaux, des glaces} \\ + \textit{améliorer} \end{array} \right\}$$

Untuk lebih memahami tentang register *décorer* dijelaskan lebih lanjut pada gambar berikut.



Gambar 20. *Décorer*

3. *Garnir*

Selanjutnya, register yang termasuk pada bagian penyajian adalah *garnir* yang dijelaskan pada contoh berikut.

- (30) ***Garnir*** *de papier sulfurisé et disposer des billes en céramique (ou des noyaux ou des haricots secs).*

‘Isi kertas minyak dengan meletakkan kelereng (atau biji-bijian atau kacang polong)

Dengan menggunakan TBM, diketahui bahwa register *garnir* merupakan verba. Hal ini ditandai oleh akhiran *-ir* yang menunjukkan bahwa register *garnir* merupakan kelompok verba kedua. Selanjutnya dengan menggunakan analisis komponen tutur PARLANT, diketahui bahwa penulis resep (P₁) menginformasikan kepada pembaca resep (P₂) untuk meletakkan biji-bijian pada kertas minyak (A₁). Informasi tersebut disampaikan secara tertulis (A₂).

Selanjutnya, untuk mengetahui makna register ‘*garnir*’ digunakan analisis komponen makna. Sesuai pada kamus *Lexique Culinaire* (Prévedan, 2006: 23) diperoleh makna *garnir* adalah *remplir une poche, un chou, un moule* ‘memberi isian pada kantong, kue sus, atau cetakan’. Berdasarkan penjelasan tersebut, dapat diuraikan komponen makna register ‘*garnir*’ sebagai berikut.

$$\left\{ \begin{array}{l} + \textit{verbe} \\ + \textit{action} \\ + \textit{remplir} \\ + \textit{une poche} \\ + \textit{un chou} \\ + \textit{un moule} \end{array} \right\}$$

Untuk memahami tentang register '*garnir*' dijelaskan lebih lanjut pada gambar berikut.



Gambar 21. *Garnir*

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Penelitian tentang register *pâtisserie* bahasa Prancis ini menghasilkan simpulan sebagai berikut.

1. Pada penelitian ini didapatkan 56 register *pâtisserie* yang dibagi menjadi tiga kategori leksikal, yaitu nomina, verba, dan adjektiva. Dari 54 register tersebut, yang termasuk pada nomina berjumlah 17 register, verba 35 register, dan adjektiva 4 register. Register *pâtisserie* pada kelompok verba memiliki jumlah terbanyak, hal ini menunjukkan bahwa lebih banyak register yang menjelaskan tentang cara, teknik, dan proses dalam membuat kue.
2. Dengan menggunakan analisis komponen tutur PARLANT dan analisis komponen makna, masing-masing register *pâtisserie* memiliki makna leksikal dan kontekstual. Makna leksikal dapat dilihat pada kamus *Lexique Culinaire*, sementara makna kontekstual dapat dilihat dari konteks kalimat dimana register tersebut digunakan.

B. Implikasi

1. Bagi pengajar, hasil penelitian tentang register *pâtisserie* dapat dijadikan pertimbangan untuk bahan ajar pada ketrampilan membaca siswa SMK jurusan Tata Boga maupun siswa SMA dengan menggunakan wacana resep *pâtisserie*.
2. Bagi pembelajar, hasil penelitian ini dapat dijadikan referensi untuk menambah wawasan tentang *pâtisserie*.

3. Hasil penelitian ini dapat dijadikan kamus *pâtisserie* dalam bahasa Prancis – Indonesia dengan disertai penambahan materi.

C. Saran

1. Untuk penelitian linguistik lain, penelitian tentang register *pâtisserie* bisa diteliti lebih lanjut, misalnya mengenai fungsi register *pâtisserie*.
2. Untuk penelitian tentang pengajaran, penelitian ini dapat dikembangkan pada penelitian tentang ketrampilan membaca dengan menggunakan bahan ajar resep *pâtisserie*

DAFTAR PUSTAKA

- Chaer, Abdul dan Leoni Agustina. 2004. *Sosiolinguistik Perkenalan Awal (edisi Revisi)*. Jakarta: PT. Rineka Cipta
- Chaer, Abdul. 2007. *Leksikologi dan Leksikografi Indonesia*. Jakarta: PT. Rineka Cipta
- Dardjowidjojo, Soenjono. 2005. *Psikolinguistik, Pengantar Pemahaman Bahasa Manusia* (Eds. II). Jakarta: Yayasan Obor Raya
- Girardet, Jacky & Jacques Pécheur. 2002. *Campus II Méthode de Français*. Paris: CLE International
- Grevisse, Maurice. 1990. *Précis de Grammaire Française*. Paris: Duculot
- _____. 1993. *Le Bon Usage Grammaire Française*. Paris: Duculot
- Halliday, M. A. K. dan Ruqaiya Hasan. 1994. *Bahasa, Konteks, dan Teks: Aspek-aspek Bahasa dalam Pandangan Semiotik (diindonesiakan oleh Asruddin Barori Tou)*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Kesuma, Tri Mastoyo Jati. 2007. *Pengantar (Metodologi) Penelitian Bahasa*. Yogyakarta: Caeasvatibooks
- Krippendorff, Klaus. 2013. *Analysis Content: An Introduction to Its Methodology*. California: SAGE Publications, Inc
- Mahsun. 2011. *Metode Penelitian Bahasa*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada
- Parera, Jos Daniel. 1993. *Leksikon Istilah Pembelajaran Bahasa*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Prévedan, Élizabeth. 2006. *Lexique Culinaire*. Québec: La Cité des Mots
- Radford, dkk. 1999. *Linguistic an Introduction (second edition)*. Cambridge: Cambridge University Press
- Soeparno. 2002. *Dasar-dasar Linguistik Umum*. Yogyakarta: PT. Tiara Wacana Yogya
- Sudaryanto. 1993. *Metode dan Aneka Teknik Analisis Bahasa*. Yogyakarta: Duta Wacana University Press

Yaguello. 2003. *Grand Livre de La Langue Française*. Paris: Seuil

<http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-dessert/>. Diunduh pada 21 Januari 2015.

<http://www.larousse.fr/patisserie> . Diunduh pada 30 Maret 2015.

<http://www.lesmetiers.net/patisserie> . Diunduh pada 30 Maret 2015-11-05

<https://www.latableadessert.fr/trucs-astuces/lexique-patisserie-a>. Paris. Diunduh pada tanggal 21 Januari

<http://www.parismatch.com/Actu/International/Un-eminet-defenseur-des-droits-ecope-de-sursis-885741> . Diunduh pada 25 Desember 2015

http://www.lemonde.fr/pixels/article/2015/08/06/les-appareils-photo-reflex-font-ils-vraiment-la-difference_4668905_4408996.html . Diunduh pada tanggal 25 Desember 2015.

LAMPIRAN 1

Tabel Data

No.	Data	Kalimat	Kategori Leksikal								Makna		Komponen Semantik	
			1	2	3	4	5	6	7	8	Makna Leksikal	Makna Kontekstual	Makna Leksikal	Makna Kontekstual
1.	Travailler	Revenir sur le feu et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle de la caserole. 'Nyalakan kembali apinya dan aduk adonan hingga adonananya terlepas dari panci.'		√							Soumettre à une action suivie, pour donner forme (ou charger de forme), rendre plus utile ou utilisable	Battre ou remuer un mélange quelconque soit à la main, soit avec un fouet ou une spatule.	+ verbe + action + donner forme + rendre plus utile ± à la main ± au fouet	+ verbe + action + battre ou remuer + à la main + au fouet ± à la spatule
2.	Battre	Au fouet électrique, battre les œufs avec le maïzena, l'extrait de vanille et 125 ml de lait (prélevés du litre de lait de la recette) dans un saladier. 'Dengan menggunakan mesin pengocok, kocok telur dengan tepung maizena, ekstrak panili dan 125 ml susu		√							Frapper à plusieurs reprises un être vivant	Agiter une préparation, à l'aide d'une cuillère ou d'une fourchette, en retournant les éléments sur eux-mêmes afin d'y incorporer de l'air.	+ verbe + action + frapper + à plusieurs reprises un être vivant ± en retournant les éléments	+ verbe + action + agiter une préparation + à l'aide d'une cuillère ou d'une fourchette + en retournant les éléments

		(gunakan susu yang terdapat dalam resep) ke dalam pinggan.’														
3.	Beurrer	Beurrez un plat allant au four. ‘Oleskan mentega pada loyang yang akan dimasukkan ke dalam tempat pembakaran’		√									Enduire de beurre légèrement fondu un récipient pour que les aliments n’y attachent pas en cuisant.	Étendre avec un pinceau du beurre fondu ou ramolli sur une plaque, un moule, une denrée pour faciliter la cuisson.	+ verbe + action + enduire + du beurre fondu ± avec un pinceau ± sur une plaque ± sur un moule ± sur une denrée	+ verbe + action + étendre + du beurre fondu + avec un pinceau + sur une plaque ± sur un moule ± sur une denrée
4.	Chinois	Tout passer au chinois afin de ne garder que le jus. ‘Saring semua ke dalam saringan hingga hanya tersaring air sarinya’	√										De Chine qui imite un certain goût propre à la Chine	Passoire très fins en forme de cône avec pilon de bois; très utilisé en grande cuisine	+ adj + De Chine + à la Chine - utilisé en grande cuisine	+ nom + passoire + en forme de cône + utilisé en grande cuisine
5.	Caraméliser	Il existe 3 façons de caraméliser un crème brûlée après l’avoir saupoudrée de cassonade. ‘Ada 3 cara mengkaramelkan crème brûlée setelah menaburinya dengan gula’		√									Transformer (du sucre) en caramel	Brûler du sucre sur certains gâteaux avec un fer rouge.	+ verbe + action + transformer de sucre ± sur certains gâteaux	+ verbe + action + brûler de sucre + sur certains gâteaux

											<i>objet analogue.</i>	<i>rebord d'une tarte</i>	<i>doigts</i> + <i>serrer</i> + <i>à la peau, du corps</i> - <i>sur le rebord d'une tarte</i>	<i>doigts</i> + <i>sur le rebord d'une tarte</i>
10.	<i>Saupoudrer</i>	Saupoudrez d'un peu d'amandes en poudre. 'Taburkan sedikit almond bubuk.'		√							<i>Couvrir d'une légère couche d'une substance pulvérulente</i>	<i>Recouvrir en parsemant de poudre (sucre glace, cacao, amandes en poudres)</i>	+ verbe + action + couvrir - sucre glace, cacao, amandes en poudres	+ verbe + action ± couvrir + recouvrir + sucre glace, cacao, amandes en poudres
11.	<i>Décorer</i>	Décorez avec quelques noisettes hachées avant de servir, si désiré. 'Permanis dengan beberapa irisan coklat sebelum disajikan, sesuai selera.'		√							<i>Remettre à (qqn) une décoration (insigne)</i>	<i>Embellir l'aspect des gâteaux, des glaces, etc.. pour améliorer leur présentation, en les ornant avec divers éléments décoratifs</i>	+ verbe + action + remettre + à une décoration ± à quelqu'un	+ verbe + action + embellir + à l'aspect des gâteaux, des glaces + améliorer
12.	<i>Monter</i>	Montez la crème bien froide en chantilly. 'Kocok krim dingin dengan baik menjadi kocokan krim yang manis.'		√							<i>Se déplacer dans un mouvement de bas en haut; se transporter vers un lieu plus haut</i>	<i>Battre au fouet une substance ou un appareil pour le rendre plus léger et en augmenter le volume.</i>	+ verbe + action + se déplacer + un mouvement + de bas en haut - augmenter le volume	+ verbe + action + battre + au fouet ± un appareil + augmenter le volume
13.	<i>Blanchir</i>	Blanchissez les jaunes d'oeufs et le sucre. 'Kocok hingga		√							<i>Rendre blanc</i>	<i>Travaille de sucre et d'oeuf avec un fouet à grande vitesse pour obtenir un mélange</i>	+ verbe + action + rendre + blanc	+ verbe + action + travailler ± blanc

		berbuih kuning telur dan gula'										<i>mousseux et blanchâtre</i>	± <i>un fouet</i> ± <i>un mélange moussoux</i>	+ <i>un fouet</i> + <i>un mélange moussoux</i>
14.	<i>Appareil</i>	<i>Versez l'appareil lait/ crème sur les jaunes et cuire à la nappe (82°C), ajoutez la gélatine et fouettez.</i> 'Tuangkan adonan susu/ krim ke kuning telur dan masak pada loyang (82°C), tambahkan gelatin dan kocoklah.'	√								<i>Ensemble d'arrangements pris pour le déroulement d'une cérémonie</i>	<i>Mélange de produits divers</i>	+ <i>nom</i> + <i>arrangement</i> + <i>une cérémonie</i>	+ <i>nom</i> + <i>mélange</i> + <i>produits divers</i>
15.	<i>Fouetter</i>	<i>Puis ajoutez le mascarpone et fouettez jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène.</i> 'Kemudian tambahkan keju Italia dan kocok hingga memperoleh adonan yang halus dan merata.'		√							<i>Frapper avec un fouet</i>	<i>Se servir d'un fouet pour mélanger ou lier une crème, pour alléger ou rendre mousseux.</i>	+ <i>verbe</i> + <i>action</i> + <i>frapper</i> + <i>un fouet</i> ± <i>mélanger une crème</i> ± <i>rendre mousseux</i>	+ <i>verbe</i> + <i>action</i> + <i>se servir</i> + <i>un fouet</i> + <i>mélanger une crème</i> + <i>rendre mousseux</i>
16.	<i>Fariner</i>	<i>Farinez votre plan de travail.</i> 'Taburkan tepung pada permukaan alas		√							<i>Saupoudrer, enrober de farine</i>	<i>Saupoudrer, très légèrement de farine</i>	+ <i>verbe</i> + <i>action</i> + <i>saupoudrer</i> + <i>enrober</i> + <i>farine</i>	+ <i>verbe</i> + <i>action</i> + <i>saupoudrer</i> + <i>légèrement</i> + <i>farine</i>

		kemudian mulurkan adonan dengan tangan tanpa merobeknya hingga memperoleh bentuk segi empat berukuran 50x60 cm.'															
20.	<i>Abaisse</i>	L'abaisse devient transparente. 'Potongan adonan yang terbeber menjadi transparan.'	√														+ nom + morceau de pâte + a été étalée
21.	<i>Mixer</i>	Mixez tous les ingrédients. 'Campurkan semua bahan-bahan.'		√													+ verbe + action + procéder + au mixage d'un film ± d'un chanson + verbe + action + mélanger + substance + avec un mixeur
22.	<i>Démouler</i>	Démouler en retournant le moule sur un plat et en ôtant le petit couvercle en haut du moule (pour le type tupperware) ou en enrobant le moule d'un torchon chaud pour que la charlotte se démoule facilement.		√													+ verbe + action + retirer ± avec précaution ± une préparation + du moule + verbe + action + sortir + avec précaution + une préparation + d'un moule

		‘Keluarkan dengan cara membalikkan loyang di atas piring dan dengan menanggalkan tutup di atas cetakan (untuk jenis <i>tupperware</i>) atau dengan melapisi cetakan dengan kain panas supaya roti mudah dikeluarkan.’											
23.	<i>Piquer</i>	<i>Découper la pâte pour garnir les moules et piquer légèrement les fonds à la fourchette.</i> ‘Potong adonan untuk mengisi cetakan dan membuat lubang kecil pada dasar cetakan menggunakan garpu.’	√							<i>Faire pénétrer une pointe dans (qqch)</i>	<i>Faire de petits trous avec une fourchette ou un couteau sur une abaisse de pâte, pour l'empêcher de gonfler.</i>	+ verbe + action + pénétrer + une pointe ± petits trous + dans qqch ± sur une abaisse	+ verbe + action ± pénétrer + petit trous + avec une fourchette ± avec un couteau + sur une abaisse
24.	<i>Zeste</i>	<i>Décorer chaque verre avec le zeste de citron et saupoudrer de</i>	√							<i>Petit morceau d’écore fraîche (de citron, d’orange) qui sert à parfumer des boissons, des pâtisseries, etc.</i>	<i>Peau découpée dans l’écorce des agrumes.</i>	+ nom + petit morceau + parfumer des boissons	+ nom + peau + découpée + l’écorce des

		<i>poudre de biscuits.</i> 'Hiasi setiap gelas dengan irisan jeruk nipis dan taburi dengan bubuk biskuit.'														<i>agrumes</i>
25.	<i>Foncer</i>	Foncer le moule <i>préalablement beurré et fariné avec la pâte.</i> 'Isi cetakan yang terlebih dahulu diolesi mentega dan ditaburi tepung dengan adonan kue.'		√							<i>Se jeter impétueusement.</i>	<i>Garnir d'une abaisse de pâte le fond d'un moule.</i>	+ verbe + action + se jeter + impétueusement	+ verbe + action + garnir + une abaisse de pâte		
26.	<i>Gélatine</i>	Ajouter les feuilles de gélatine bien égouttées. 'Tambahkan daun gelatin agar tiris.'	√								<i>Substance extraite, sous forme de gelée</i>	<i>Produit naturel fait avec la matière intérieure des os; elle se vend sous forme de poudre, ou de feuilles, que l'on fait tremper à l'eau froide</i>	+ nom + substance extraite + sous forme de gelée	+ nom + produit naturel + + sous forme de gelée		
27.	<i>Gelée</i>	Préparer la gelée de clémentine. 'Siapkan sari buah jeruk nipis'	√								<i>Jus de fruits cuit au sucre et coagulé.</i>	<i>Jus de viande, de poisson, ou encore de fruits, clarifié et solidifié par refroidissement.</i>	+ nom + jus de fruits + cuire au sucre + coagulé	+ nom + jus de viande ± jus de fruits + refroidissement		
28.	<i>Tapisser</i>	Tapissez le fond du moule du mélange en tassant bien avec le dos d'une cuillère et conservez le mélange au		√							<i>Couvrir de tapisseries, tentures, étoffes, papiers, etc., pour orner.</i>	<i>Garnir l'intérieur d'un moule.</i>	+ verb + action + couvrir + tentures + étoffes + papiers + pour orner	+ verb + action + garnir + l'intérieur + d'un moule ± pour orner		

		<i>réfrigérateur 30 mn minimum.</i> 'Isi dasar cetakan dengan adonan secara padat dengan menggunakan punggung sendok dan diamkan adonan di dalam lemari pendingin minimal 30 menit.'												
29.	<i>Infuser</i>	<i>Ajouter le bâton de cannelle et l'anis étoilé, mélangez et laissez infuser.</i> 'Tambahkan sebatang kayu manis dan taburan permen gula, campurkan dan biarkan kayu manis tersebut memberikan aroma.'		√							<i>Laisser tremper (une substance) dans un liquide afin qu'il se charge des principes qu'elle contient.</i>	<i>Laisser macérer dans un liquide bouillant des matières aromatiques afin que leurs sucs le parfument.</i>	+ verbe + action + laisser ± une substance + un liquide + afin qu'il se charge - afin que leurs sucs le parfument	+ verbe + action + laisser + macérer + liquide + matières aromatiques + afin que leurs sucs le parfument
30.	<i>Noisette</i>	<i>1 noisette de beurre</i> 'Sejumlah mentega.'	√								<i>Fruit constitué par une coque ronde contenant une amande comestible, petite et ronde.</i>	<i>Indique une quantité approximative, employée généralement pour le beurre.</i>	+ nom + fruit + une coque + une amande + petite + ronde	+ adj + une quantité + approximative + pour le beurre ± petite - ronde
31.	<i>Crème</i>	<i>75 g de crème</i>	√								<i>Matière grasse du lait, dont on fait le</i>	<i>La crème fraîche est la</i>	+ nom	+ nom

		<i>fleurette.</i> '75 g krim beraroma bunga'								<i>beurre.</i>	<i>partie grasse qui monte à la surface du lait quand il est au repos.</i>	+ une matière + grasse du lait + fait le beurre	± grasse du lait + monter à la surface du lait ± fait le beurre
32.	<i>Tourner</i>	<i>Surtout évitez de tourner vigoureusement ou de fouetter.</i> 'Yang terpenting hindarilah mengaduk dengan penuh tenaga atau mengocok.'		√						<i>Faire mouvoir autour d'un axe, d'un centre, imprimer un mouvement de rotation.</i>	<i>Donner une forme régulière et arrondie à certains légumes pour la présentation.</i>	+ verbe + action + faire mouvoir autour + d'un axe + d'un centre + imprimer + un mouvement de rotation	+ verbe + action + donner une form + régulière + arrondie + pour la présentation
33.	<i>Tamiser</i>	<i>Tamiser la farine et le cacao directement sur la préparation obtenue.</i> 'Ayak tepung dan bubuk coklat langsung di atas racikan.'		√						<i>Trier au tamis.</i>	<i>Passer une denrée au tamis (farine).</i>	+ verbe + action + trier + au tamis ± farine	+ verbe + action + passer une denrée + au tamis ± farine
34.	<i>Lisser</i>	<i>Bien la lisser.</i> 'Biarkan permukaannya menghalus dengan baik.'		√						<i>Rendre lisse.</i>	<i>Battre énergiquement un entremets avec un fouet ou une palette afin de rendre la surface lisse.</i>	+ verbe + action + rendre - battre	+ verbe + action + battre + énergiquement + avec un fouet ± une palette + rendre la surface lisse
35.	<i>Colorer</i>	<i>Pour colorer la mousse, ajoutez une cuillère à soupe de coulis</i>		√						<i>Revêtir de couleur; donner une teinte à.</i>	<i>Ajouter un colorant à une préparation.</i>	+ verbe + action + revêtir de couleur	+ verbe + action + ajouter un colorant

		avec un torchon humide et laissez reposer 5 minutes. 'Pada akhir proses memasak, tutup dengan kain basah dan biarkan selama 5 menit.'										cuire sur une préparation pour éviter trop de coloration.	+ revêtir + d'une chose + d'une matière + pour cacher + pour fermer + pour orner + pour protéger ± mettre un papier	+ mettre un papier ± mettre une feuille d'aluminium + à cuire + pour éviter trop de coloration ± pour fermer ± pour protéger
39.	Imbiber	Imbibez l'envers du biscuit au sirop de lait vanillé et repassez le biscuit au four à 170°C 4 min, sortez le du four et laissez refroidir à température ambiante. 'Basahi bagian dalam biskuit dengan sirup susu vanila dan masukkan kembali ke dalam pembakaran bersuhu 170°C selama 4 menit, keluarkan biskuit dari pembakaran dan biarkan		√							Pénétrer, imprégner d'eau, d'un liquide.	Humecter une préparation d'un sirop, d'alcool, d'eau ou de lait.	+ verbe + action + pénétrer + imprégner + d'eau + d'un liquide ± de lait ± d'un sirop	+ verbe + action + humecter une préparation + d'un sirop ± d'alcool ± d'eau ± de lait

		mendingin pada suhu ruangan.’															
40.	<i>Décuire</i>	Décuire le caramel avec la crème chaude en remuant vivement. ‘Tambahkan lagi karamel dengan krim panas sambil mencampur dengan gerakan yang cepat.’		√											<i>Rajouter de l’eau au cours de la cuisson d’un sucre pour le ramener à une température de cuisson inférieure</i>		+ verbe + action + rajouter de leau + pour le ramener + à une température de cuisson inférieure
41.	<i>Clarifier</i>	Clarifiez les œufs. ‘Pisahkan kuning dan putih telur.’		√										<i>Rendre plus pur, éliminer les substances étrangères.</i>	<i>Séparer le blanc du jaune d’œuf.</i>	+ verbe + action + rendre plus pur + éliminer + les substances étrangères	+ verbe + action + séparer + le blanc du jaune d’œuf
42.	<i>Évider</i>	Évider les pommes en laissant 1 bon cm de chair autour et en conservant les chapeaux. ‘Melubangi kentang dengan mengisi 1 cm daging dan tetap mempertahankan bentuk kerucutnya.’		√										<i>Creuser en elevant une partie de la matière, à la surface ou à l’intérieur.</i>	<i>Éliminer l’intérieur de certains fruits avant des garnir (fruit givrés)</i>	+ verbe + action + creuser + en elevant + une partie de la matière + à la surface ± à l’intérieur	+ verbe + action + éliminer + l’intérieur de certains fruits + avant des garnir + creuser
43.	<i>Chapelure</i>	100 g de chapelure de		√										<i>Pain séché (ou biscotte), râpé ou émietté, dont on saupoudre certains mets.</i>	<i>Pain séché au four broyé puis tamisé.</i>	+ nom + pain séché	+ nom + pain séché

		bijian ke dalam panci.'															
47.	<i>Tamis</i>	<i>Le passer au tamis pour ôter la pulpe.</i> 'Ayak itu padaayakan untuk mengambil bulirnya.'	√											<i>Instrument formé d'un réseau plus ou moins serré (toile, vannerie) ou d'une surface percée de petits trous, et d'un cadre, qui sert à passer et à séparer les éléments d'un mélange.</i>	<i>Récipient rond à fond grillage très fin.</i>	+ nom + instrument formé d'un réseau + ou moins serré + d'une surface percée de petits trous + à séparer les éléments d'un mélange	+ nom + récipient rond + à fond grillage ± d'une surface percée de petits trous ± à séparer les éléments d'un mélange
48.	<i>Détailler</i>	<i>Détailler la génoise en 2 ou 3 couches.</i> 'Potong kue génoise menjadi 2 atau 3 iris.'		√										<i>Vendre (une marchandise) par petites quantités, au détail.</i>	<i>Découpage d'une pâte (feuilletage, pâte d'amandes) à l'aide d'un emporte pièce ou d'un couteau.</i>	+ verbe + action + vendre ± une marchandise + petites quantités + au détail	+ verbe + action + découpage d'une pâte + à l'aide d'un emporte pièce ± d'un couteau
49.	<i>Couverture</i>	<i>120 g de chocolat noir (idéalement de couverture, Valrhona : caraïbes)</i> '120 g coklat putih (sebaiknya coklat murni, Valrhona : caraïbes).'	√											<i>Pièce de toile, de drap pour recouvrir.</i>	<i>Chocolat, moins sucré que d'ordinaire, forcé beurre de cacao.</i>	+ nom + pièce de toile + de drap + pour recouvrir	+ nom + chocolat + monis sucré + forcé beurre de cacao
50.	<i>Liquide</i>	<i>Versez le lait et la crème liquide dans une casserole.</i>			√									<i>Qui coule ou tend à couler.</i>		+adj +couler	

		'Tuangkan susu dan krim cair dalam panci.'																
51.	Fondu	50 g de beurre fondu '50 g mentega cair.			√									Amené à l'état liquide.			+adj +amené à l'état liquide	
52.	Puits	Faire un puits au milieu et y verser les œufs légèrement battus à la fourchette. 'Buat lubang seperti air mancur di tengah-tengah dan tuangkan telur ke dalamnya perlahan-lahan, kocok dengan garpu.'	√											Cavité circulaire	Fontaine		+nom +cavité +circulaire	+nom +fontaine ±circulaire
53.	Chaud	Cuire les crêpes dans une poêle chaude. 'Masak crêpes pada penggorengan panas.'			√									Qui est à une température plus élevée que celle du corps.			+adj +une température +plus élevée	
54.	Jaune	1 œuf entier + 1 jaune '1 butir telur + 1 kuning telur'			√									Qui est d'une couleur placée dans le spectre entre le vert et l'orangé et dont la nature offre de nombreux exemples (or, miel, citron.)			+adj +une couleur + le spectre entre le vert et l'orangé	
55.	Fouet	Au fouet électrique, battre les œufs avec le	√											Appareil servant à battre les sauces, les blancs d'œufs, etc.			+ nom + appareil + à battre les	

LAMPIRAN 2

LE REGISTRE DE LA PÂTISSERIE

Par :

Dita Rahayu Dwiastuti

11204244002

RESUMÉ

A. INTRODUCTION

La langue est utilisée pour se communiquer entre le peuple dans une communauté. D'après Dardjowidjojo (2005:16), la langue est un système de symbol de la parole utilisé par des gens pour communiquer de leur culture. La langue se développe aussi dans les domaines particuliers. Les domaines qui contiennent la langue spécifique sont le registre du politique, du mode et de la cuisine. Dans chaque domaine, il existe beaucoup de mots spécifiques qui ont des sens différence des mots utilisés dans la vie quotidienne.

L'un de ces domaines qui contiennent beaucoup de registres est celui de ce domaine se compose de quelques catégories, l'une de ces catégories est la pâtisserie, c'est une ensemble des opérations nécessaires à la confection des mets à base de pâte cuite, notamment des gâteaux (préparation, travail et cuisson de la pâte), l'art de confectionner ces mets : la four, la moule, le rouleau, la roulette à pâtisserie, les équipements à pâtisserie, les recettes de pâtisserie, l'apprendre la pâtisserie. (Flaub., le 1^{re} Educ, 1845, p.178).

D'après l'explication auparavant, cette recherche a pour but de décrire les catégories lexicales et les sens contextuels du registre de la pâtisserie. Les sujets de cette recherche sont les mots, les syntagmes, et les phrases dans la recette de pâtisserie sur le site www.journaldesfemmes.com. Les objets de cette recherche sont les mots et les syntagmes qui sont inclus du registre de la pâtisserie dans le site www.journaldesfemmes.com.

B. DÉVELOPPEMENT

Gadet (dans Yaguello, 2003: 91-152) a dit que le registre est une même personne qui soit son origine sociale, parle différemment selon la situation de communication (le contexte de communication, l'âge du locuteur, le support écrit ou oral). Dubois (2001: 406) explique que les registres de la parole sont les utilisations que chaque sujet parlant fait des niveaux de langue existant dans l'usage social d'une langue (familier, populaire, soutenu, courant, vulgaire).

D'après quelques définitions de registres, on peut conclure que les registres sont les mots particuliers dans les domaines spécifiques qui ont les différentes fonctions dans les différents domaines.

Le registre se divise en différentes catégories lexicales. Grevisse (1993: 178-180) partage la catégorie lexicale en deux types, ce sont les mots variables et les mots invariables. Les mots variables contiennent les noms, les adjectifs, les pronoms, les déterminants, et les verbes. Tandis que les mots invariables comprennent cinq catégories, ce sont un adverbe, une préposition, une conjonction de subordination, une conjonction de coordination et un mots-phrase.

On a déjà mentionné dans le paragraphe auparavant que le registre est le mots particuliers dans le domaine spécifique qui a le sens différent dans d'autres domaines. Le sens de registres est divisé en deux types, ce sont le sens lexical et le sens contextuel. Le sens lexical concerne au sens du mots qui est mentionné dans le dictionnaire, ce sens n'est pas influencé par le contexte. En outre, le sens contextuel est un sens qui est influencé par le contexte.

Pour analyser le sens, on a besoin d'utiliser l'analyse du composant du sens. Cette analyse concerne à l'analyse de la sémantique lexicale selon ses éléments lexicale. En outre part, on doit également comprendre le contexte de la phrase. Pour que le contexte du texte soit bien compris, on apprend les composants de la parole de Hymes. Il mentionne qu'il y existe huit composants de la parole ce qu'on appelle SPEAKING ou on l'appelle PARLANT en français. Ce composant de la parole comprend P (participants), A (actes), R (raison, résultat), L (locale), A (agents), N (normes), et T (ton, types).

Cette recherche est une recherche descriptive qualitative. Les données sont collectées par la méthode de lire attentivement en appliquant la technique de notation. On analyse les données en utilisant la technique de la lecture de marque pour analyser les catégories lexicales. Tandis que la technique de comparaison l'élément identique est utilisée pour analyser les sens contextuels.

Après avoir analysé les données, on trouve 54 données. On groupe ces registres en trois catégories, ce sont l'équipement et l'ingrédient, la technique à cuire et le procès, et la présentation. On explique les exemples de catégories des registres comme les suivants.

1. L'équipement et l'ingrédient

a. Le registre d'équipement de la pâtisserie

(1) *Tout passer au **chinois** afin de ne garder que le jus.*

Le registre de l'exemple (1) est "chinois". Ce registre est inclus dans la catégorie du nom car ce registre a une marque de l'article "au" devant le nom "chinois". Donc on peut conclure que ce registre est un nom singulier et masculin. L'exemple (1) est destiné aux lecteurs (l'interlocuteur) (P₂) par l'auteur (le locuteur) (P₁). L'auteur veut que les lecteurs fassent un filtrage du jus (R). Le sujet de cet énoncé est la direction de filtrer en utilisant le chinois (A₁).

Pour analyser le sens, on utilise le champ sémantique. D'après le dictionnaire Lexique Culinaire (Prévedan, 2006: 9), le registre «chinois» a le sens de *passoire très fins en forme de cône avec pilon de bois*. Voici le champ sémantique de registre «chinois».

$$\left\{ \begin{array}{l} + \textit{nom} \\ + \textit{passoire} \\ + \textit{en forme de cône} \\ + \textit{utilisé en grande cuisine} \end{array} \right\}$$

D'après l'analyse ci-dessus, on peut conclure que le registre "chinois" a un sens de l'équipement de la pâtisserie en catégorie du nom. On explique l'autre registre de l'équipement de la pâtisserie comme suivant.

(2) *Le passer au **tamis** pour ôter la pulpe.*

Le registre de l'exemple (2) est "tamis". Ce registre est inclus dans la catégorie du nom car ce registre a une marque de l'article "au" devant le nom "tamis". Donc on peut conclure que ce registre est un nom singulier et masculin.

L'exemple (2) est destiné aux lecteurs (l'interlocuteur) (P₂) par l'auteur (le locuteur) (P₁). L'auteur exige que les lecteurs de tamiser la farine (R). Le sujet de cet énoncé est la direction de tamiser la farine (A₁).

Pour analyser le sens, on utilise le champ sémantique. D'après le dictionnaire Lexique Culinaire (Prévedan, 2006: 44), le registre «tamis» a sens de *réceptacle rond à fond grillage très fin*. Voici le champ sémantique du registre «tamis».

$$\left\{ \begin{array}{l} + \textit{nom} \\ + \textit{réceptacle rond} \\ + \textit{à fond grillage} \\ \pm \textit{d'une surface percée de petits trous} \\ \pm \textit{à séparer} \end{array} \right\}$$

D'après l'analyse ci-dessus, on peut conclure que le registre «tamis» a un sens de l'équipement de la pâtisserie en catégorie du nom.

b. Registre d'ingrédient transformé

(3) *Préparer la gelée de clémentine.*

L'exemple (3) a un registre d'ingrédient, c'est «gelée de clémentine». Ce registre est inclus dans la catégorie du groupe du nom qui est marqué par l'article défini «la». Cet article montre que le registre «gelée de clémentine» est un groupe du nom singulier féminin. On analyse l'exemple (3) en utilisant le composant de la parole, l'auteur de cette phrase (P₁) demande aux lecteurs (P₂) à préparer la gelée de clémentine (R). Cette énoncé est transmis par écrit (A₂). Le sujet d'exemple (3) est la direction à préparer la gelée de clémentine (A₁).

On utilise le champ sémantique pour analyser le sens de ce registre. Lexique Culinaire (Prévedan, 2006: 22) signale que «la gelée de clémentine» est le jus de

viande, de poisson, ou encore de fruits, clarifié et solidifié par le refroidissement.

On montre ci dessous le champ sémantique de registre «la gelée de clémentine».

$$\left\{ \begin{array}{l} + \textit{nom} \\ \pm \textit{jus de viande} \\ + \textit{jus de fruits} \\ + \textit{clarifié et solidifié} \\ + \textit{refroidissement} \end{array} \right\}$$

D'après l'analyse auparavant, on peut conclure que le registre "gelée de clémentine" est inclus dans le registre de l'ingrédient de la pâtisserie en catégorie du groupe du nom.

2. Le procès et la technique à cuire

a. La technique de mélanger

(4) ***Blanchissez*** les jaunes d'oeufs et le sucre.

L'exemple (4) contient un registre, c'est "blanchissez" qui est inclus dans la catégorie du verbe. Le registre "blanchissez" est la forme de la conjugaison du verbe "blanchir". Ce verbe est conjugué selon le sujet de la phrase, la phrase (4) est destinée aux lecteurs, donc le verbe "blanchir" est conjugué "blanchissez".

Les participants de cette phrase sont l'auteur (P₁) et les lecteurs (P₂). La phrase (4) est transmise par écrit (A₂). L'auteur demande aux lecteurs de blanchir les jaunes d'oeufs et le sucre afin qu'ils soient moussant (R). Cette phrase est destinée aux lecteurs, donc l'auteur utilise la conjugaison de la forme de la troisième personne ("blanchissez") (N). L'exemple (4) est la direction de blanchir les ingrédients pour obtenir des mousses (A₁).

Pour analyser le sens de registre "blanchir", on utilise une analyse du champ sémantique. Selon le dictionnaire Lexique Culinaire (Prévedan, 2006: 6), le verbe

“blanchir” est une activité de mélanger le sucre et les oeufs avec un fouet dans une grande vitesse pour obtenir un mélange moussant et blanchâtre. Voici le champ sémantique du registre “blanchissez”.

$$\left\{ \begin{array}{l} + \textit{verbe} \\ + \textit{action} \\ + \textit{travailler} \\ \pm \textit{blanc} \\ + \textit{un fouet} \\ + \textit{un mélange moussant} \end{array} \right\}$$

D’après l’analyse auparavant, on peut conclure que le registre “blanchissez” est inclus dans le registre du procès de la pâtisserie en catégorie lexicale du verbe.

b. La technique de cuire

(5) *Saupoudrez d'un peu d'amandes en poudre.*

Dans l’exemple (5) contient un registre de la pâtisserie, c’est “saupoudrez”. Ce registre est inclus dans la catégorie du verbe car il est la conjugaison du verbe “saupoudrer” dans la forme de conjugaison de deuxième personne. Les participants de cet énoncé sont l’auteur (P₁) et les lecteurs (P₂). L’auteur exige les lecteurs de saupoudrer l’amande en poudre (R). L’exemple (5) est transmis par écrit (A₂). La conjugaison “saupoudrez” montre que l’auteur demande aux beaucoup de lecteurs (N). L’exemple (5) est destiné aux lecteurs de faire saupoudrer les amandes en poudre (A₁).

Pour analyser le sens contextuel de registre “saupoudrez”, on utilise une analyse du champ sémantique. Selon le dictionnaire Lexique Culinaire (Prévedan, 2006: 41), le registre “saupoudrer” a un sens de recouvrir en parsemant de poudre

(le sucre glace, le cacao, les amandes en poudres). Voici le champ sémantique de registre «saupoudrer».

$$\left\{ \begin{array}{l} + \textit{verbe} \\ + \textit{action} \\ + \textit{recouvrir} \\ + \textit{sucres glace} \\ \pm \textit{cacao} \\ \pm \textit{amandes en poudres} \end{array} \right\}$$

D’après l’analyse auparavant, on peut conclure que le registre “saupoudrez” est inclus dans le registre de la technique dans le domaine de la pâtisserie en catégorie lexicale du verbe.

3. La Présentation

(7) ***Décorez** avec quelques noisettes hachées avant de servir, si désiré.*

L’exemple (7) contient un registre, c’est “décorez” qui est inclus dans la catégorie du verbe. Le registre “décorez” est la forme de la conjugaison du verbe “décorer”. Ce verbe est conjugué selon le sujet de la phrase, la phrase (7) est destinée aux lecteurs, donc le verbe “décorer” est conjugué à “décorez”.

Les participants de cette phrase sont l’auteur (P₁) et les lecteurs (P₂). La phrase (7) est transmis par écrit (A₂). L’auteur demande aux lecteurs de décorer la pâtisserie en utilisant les noisettes hachées (R). Cette phrase est destinée aux lecteurs, donc l’auteur utilise la conjugaison sous forme de la troisième personne (“décorez”) (N). L’exemple (7) est la direction de décorer la pâtisserie avant qu’elle est servie (A₁).

Pour analyser le sens contextuel de registre “décorez”, on utilise une analyse du champ sémantique. Selon «Lexique Culinaire», le verbe “décorer” a sens

“embellir les éléments des gâteaux, des glaces, etc”. Pour améliorer leur présentation, on ajoute des éléments décoratifs. Voici le champ sémantique de registre “décorer”.

$$\left\{ \begin{array}{l} + \textit{verbe} \\ + \textit{action} \\ + \textit{embellir} \\ + \textit{à l'aspect des gâteaux, des glaces} \\ + \textit{améliorer} \end{array} \right\}$$

D’après l’analyse auparavant, on peut conclure que le registre “décorez” est inclus dans le registre de la présentation de la pâtisserie en catégorie lexicale du verbe.

C. CONCLUSION

Après avoir analysé les données, les résultats montrent qu’il y existe 54 registres de la pâtisserie qui se divisent en trois catégories lexicales tels que le nom (15 données), le verbe (35 données), et l’adjectif (4 données). La majorité de la catégorie lexicale du registre de la pâtisserie est la catégorie du verbe, dont lequel on exprime la façon, la technique et le procès de cuisson. En utilisant le composant de la parole PARLANT et l’analyse du sens, les registres pâtisserie ont de sens lexicale et contextuel. Les sens lexicales sont pris à partir de la dictionnaire de *Lexique Culinaire*.

D’après les résultats de cette recherche, on peut donner des recommandation destinées aux professeurs, aux étudiants, et aux autres chercheurs.

1. Pour les professeurs

Les résultats de la recherche sur le registre de la pâtisserie peuvent être considérés comme des matériels sur la compétence de recettes de la pâtisserie aux étudiants de la classe de cuisinière.

2. Pour les étudiants

Les résultats de cette recherche peuvent être utilisés comme la référence pour ajouter des connaissances sur la pâtisserie. Les résultats de cette recherche peuvent être utilisés comme un dictionnaire de la pâtisserie en français - indonésien accompagnement des matériels.

3. Aux autres chercheurs

Il faudrait d'analyser une recherche semblable plus profonde.